

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΣΧΟΛΙΚΟ
ΕΤΟΣ 2016-
2017

18 Μαΐου

2017

Παρουσίαση γαλακτοβιομηχανίας «ΑΜΑΛΘΕΙΑ»

Β' ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ
ΤΜΗΜΑ Β3

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ



2^ο Γυμνάσιο Άρτας

Β΄ ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ Β3

ΣΧΟΛΙΚΟ ΕΤΟΣ
2016-2017

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΤΑΥΡΑΝΤΩΝΗΣ

ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΑΜΑΛΘΕΙΑ



ΜΕΛΗ ΟΜΑΔΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΓΕΝ. ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ:	Θοδωρής Χριστοδούλου
ΔΝΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:	Ηλίας Τάτσης
ΔΝΤΗΣ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ:	Γιώργος Σιακούφης
ΔΝΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ:	Γιώργος Σταυραντώνης
ΔΝΤΡΙΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:	Σοφία Χαλκιά
ΔΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:	Ηλίας Τάτσης
ΔΝΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ:	Γιώργος Σταυραντώνης
ΔΝΤΗΣ ΕΚΠΣΗΣ:	Δημήτρης Τσώλας
ΔΝΤΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ:	Θωμάς Χρήστου
ΔΝΤΡΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ:	Βασιλική Σουβλί
ΔΝΤΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ:	Δημήτρης Τσώλας
ΔΝΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ:	Γεράσιμος Φερεντίνος

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: Μυλωνάς Κωνσταντίνος

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΑ – ΕΝΟΤΗΤΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1°	: ΕΙΣΑΓΩΓΗ	Σελίδα
1α	Ιστορία του γάλακτος	6
1β	Το γάλα στην αγροτική παραγωγή και οικονομία	7
1γ	Είδη γάλακτος	8
1δ	Δημιουργία γάλακτος	9
1ε	Επεξεργασία του γάλακτος και παραγόμενα προϊόντα	10
1στ	Η διατροφική αξία του γάλακτος	10
1 ζ	Ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα	13
1 η	Το σήμα – η ονομασία – το λογότυπο της επιχείρησης	15
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2°	 : ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
2α	Το οργανόγραμμα της επιχείρησης	17
2β	Τα τμήματα και οι στόχοι του κάθε τμήματος	19
2γ	Η Ιστορία της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ»	21
2δ	Το όραμα της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ»	22
2ε	Οι στόχοι της επιχείρησης	22
2στ	Οι εγκαταστάσεις μας	23
2ζ	Τα μηχανήματα επεξεργασίας γάλακτος	24
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3°	 : ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
3α	Τα προϊόντα μας	25
3β	Τιμοκατάλογος προϊόντων	26
3γ	Συντελεστές που συμμετέχουν στην διαμόρφωση των τιμών	27
3δ	Μελλοντικοί οικονομικοί στόχοι της επιχείρησης	28
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4°	 : ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ	
4α	Η αξιοποίηση του ανθρώπινου δυναμικού	29
4β	Οι παροχές της εταιρίας στους εργαζόμενους	30
4γ	Σύστημα Αξιοποίησης και ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού	30
4δ	Τρόποι αξιολόγησης του προσωπικού	31
4ε	Έντυπο Αξιολόγησης	32
4στ	Προκήρυξη θέσεων εργασίας	33
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5°	 : ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ	
5α	Δελτία τύπου	35
5β	Το κοινωνικό μας έργο	36
5γ	Χορηγίες της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ»	38
5δ	Περιβαλλοντολογική δράση	38
5ε	Διαφήμιση προϊόντων	40
5στ	Έρευνα αγοράς	41
5ζ	Γραφήματα	42

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6°

: ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ – ΔΙΑΝΟΜΗ

6α	Φάρμες	44
6β	Συλλογή - Μεταφορά γάλακτος	45
6γ	Ποιοτικός Έλεγχος	46
6δ	Δίκτυο διανομής	47
6ε	Πιστοποιητικά ποιότητας – ελέγχου	50
6στ	Διακρίσεις	50

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7°

: ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗ

7α	Ασφάλεια	52
7β	Απαιτούμενη ενδυμασία για το χώρο παραγωγής	53
7γ	Μηχανογράφηση	54

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



➤ 1α. Η ιστορία του γάλακτος

Το γάλα χρησιμοποιείται σαν τροφή του ανθρώπου από τους προϊστορικούς χρόνους. Τα πρώτα ζώα που εξημέρωσε ο άνθρωπος ήταν τα βοοειδή μεταξύ 10.000 με 6000 π.χ. Καθώς ήταν βασικό ιερό ζώο για τους Ινδούς. Κυρίως λατρεύτηκε από τη Βαβυλώνα και την Αίγυπτο.

Περίπου 50 φορές βρίσκουμε στην Παλαιά Διαθήκη για το γάλα και της Γης την επαγγελίας, δηλαδή την Χαναού, αναφέρεται ως η «Γη που στάζει γάλα και μέλι.»

Οι στρατιώτες του Τζέγκις Χάν (Μογγόλου Αυτοκράτορα) που κυριεύσε την Ασία και μεγάλο μέρος της Ευρώπης (13ο αιώνα μ.χ) κουβαλούσαν γάλα σε ξερή μορφή, ως μεγάλο μέρος της διατροφής τους.

Οι πρώτοι άποικοι στο Νέο Κόσμο έκαναν λάθος να μην πάρουν μαζί τους βοοειδή, με αποτέλεσμα το ποσοστό θανάτων να είναι πολύ μεγάλο κυρίως από την έλλειψη γάλακτος.

Το λάθος αναγνωρίσθηκε και πάντοτε οι άποικοι ακολουθούσαν πάντοτε από αγελάδες. Μέχρι το 1850 οι άνθρωποι γνώριζαν πως το γάλα περιέχει πρωτεΐνες, ασβέστιο, λίπος και σάκχαρο. Η συστηματική μελέτη του γάλακτος πραγματοποιήθηκε κατά τα τελευταία 150 χρόνια. Οι επισταμένες επιστημονικές έρευνες αποκάλυψαν το μεγάλο αριθμό συστατικών του γάλακτος (πρωτεΐνες- ένζυμα- βιταμίνες- μέταλλα) και χωρίς αμφιβολία και άλλα συστατικά και ιδιότητες αναμένουν την αποκάλυψή τους.

Η ιστορία του γάλακτος μπορεί να ξεκινά πολλά χρόνια πίσω από την εξημέρωση της κατσίκας και του προβάτου, αλλά η παραγωγή του και η κατανάλωση επεκτάθηκε από το **1863** και μετά, όπου ανακαλύφθηκε από τον Παστέρ η διαδικασία της «παστερίωσης» που επιτρέπει την παραγωγή και τυποποίηση γαλακτοκομικών προϊόντων.

Στην Ελλάδα μέχρι και την **δεκαετία του 1950** το γάλα πουλούσαν πλανόδιοι γαλατάδες, οι οποίοι περνούσαν από τις γειτονίες φωνάζοντας «γαλατάς!» και μοίραζαν χύμα το γάλα που μετέφεραν μέσα σε μεταλλικά.



Κατά τη **δεκαετία του '60** το επάγγελμα του γαλατά με την αρχική του μορφή άρχισε να εκλείπει και την θέση του πήραν οι διανομείς παστεριωμένου γάλακτος, οι οποίοι περνούσαν από τις γειτονιές με ποδήλατο ή τρίκυκλα και άφηναν έξω από τα σπίτια γυάλινες φιάλες με γάλα.



Πίνοντας γάλα στο διάλειμμα . (Βερολίνο, 1932)

Το **1970** το τοπίο σχετικά με την διάθεση του γάλακτος αλλάζει και πάλι. Έπειτα από σειρά διατάξεων απαγορεύεται η πλανόδια διάθεση του γάλακτος για λόγους δημόσιας υγείας και προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα του διατίθεται μέσα από τα ψυγεία, έχοντας ημερομηνία λήξης.

Περίπου **στα μέσα της δεκαετίας του '70** ξεκίνησε να διανέμεται το γάλα σε πλαστικό μπουκάλι. Μέχρι τότε όλες οι εταιρείες συσκεύαζαν το γάλα σε γυάλινη φιάλη, η οποία συνήθως επιστρεφόταν στην εκάστοτε εταιρεία. Μερικά χρόνια αργότερα, το 1987, η ΔΕΛΤΑ φέρνει στην ελληνική αγορά το πρώτο φρέσκο γάλα σε χάρτινη συσκευασία.

➤ **1β Το γάλα στην αγροτική παραγωγή και οικονομία**

Μια αγελάδα μπορεί να παράγει το χρόνο γύρω στα 3.500 κιλά γάλα κατά μέσο όρο, αν και υπάρχουν αγελάδες που παράγουν πάνω από 10.000 κιλά το χρόνο. Το γάλα των αγελάδων αρμέγεται με αρμεκτικές μηχανές, και στέλνεται στα εργοστάσια για περαιτέρω κατεργασία.

Πριν από αρκετά χρόνια το γάλα ήταν για την αγροτική οικονομία δευτερεύον προϊόν. Βασικό προϊόν ήταν π.χ. το μοσχάρι ή το αρνί. Σήμερα το

γάλα αποτελεί έναν από τους στυλοβάτες της αγροτικής οικονομίας. Για το λόγο αυτό σχεδόν όλες οι φυλές, ιδιαίτερα των βοοειδών, έχουν βελτιωθεί για να παράγουν όσο το δυνατόν περισσότερο γάλα.

Στα εργοστάσια, αφού αφαιρεθεί ένα μέρος από το λίπος, αρχίζει η διαδικασία της παστερίωσης, η οποία αποβλέπει στο να καταστρέψει τους μικροοργανισμούς που περιέχει το γάλα. Η παστερίωση γίνεται μέσα σε ειδικές εγκαταστάσεις. Η θερμοκρασία και η διάρκεια της παστερίωσης γίνεται ανάλογα με το βαθμό μόλυνσης που μπορεί να έχει το γάλα, την πίεση που δημιουργείται μέσα στις εγκαταστάσεις κλπ.

Στην περίπτωση που το γάλα είναι μολυσμένο σε μεγάλο βαθμό, με την παστερίωση δεν καταστρέφονται όλα τα μικρόβια. Πάντα μερικά παραμένουν, είτε γιατί η παστερίωση δεν έγινε καλά είτε γιατί τα μικρόβια αυτά δεν καταστρέφονται με τη θερμοκρασία που αναπτύσσεται κατά την παστερίωση. Για το λόγο αυτό το γάλα που προέρχεται από άρρωστα ζώα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται, όπως επίσης και γάλα άβραστο.

Ιδιαίτερα επικίνδυνο είναι το άβραστο γάλα της κατσίκας, που μπορεί να προκαλέσει το γνωστό «μελιταίο» πυρετό.

➤ 1γ Είδη γάλακτος



Η σύνθεση και ο χαρακτήρας του γάλακτος εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες, σπουδαιότερος από τους οποίους είναι το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται. Έτσι, το αγελαδινό γάλα είναι διαφορετικό στη σύνθεσή του από το γάλα της κατσίκας, το οποίο είναι διαφορετικό από το γάλα της προβατίνας κλπ. Η σύνθεση όμως του γάλακτος είναι δυνατό να διαφέρει και στο ίδιο το ζώο, ανάλογα με την τροφή που έχει φάει ή ακόμη και την ώρα που έγινε το άρμεγμα. Στις αγελάδες, κατά κανόνα, το πρωινό γάλα έχει μεγαλύτερο ποσοστό λίπους από εκείνο που αρμέγεται το βράδυ. Ιδιαίτερα το αγελαδινό γάλα περιέχει πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, βιταμίνες, ασβέστιο και φωσφόρο σε τεράστιες ποσότητες. Ειδικά οι πρωτεΐνες αποτελούν το βασικό δομικό συστατικό του οργανισμού. Διασφαλίζουν τη σωστή λειτουργία του καθώς και την ανάπτυξη των μυών.

Το γάλα χωρίζεται σε διάφορους τύπους, ανάλογα με τα παρακάτω κριτήρια:

Κριτήριο	Είδος
γεύση	ξινόγαλο, κακάο, με γεύσεις φρούτων
ενίσχυση	με βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία
επεξεργασία	νωπό, παστεριωμένο, ομογενοποιημένο, συμπυκνωμένο, ζαχαρούχο
μέθοδο εκτροφής ή παραγωγής	από ζώα ελευθέρας βοσκής, ζώα σε κτηνοτροφική μονάδα, οργανικό, βιολογικό
προέλευση	ζωικής προέλευσης: αγελαδινό, κατσικίσιο, πρόβειο
	φυτικής προέλευσης: καρύδας, σόγιας
σύνθεση	πλήρες, χαμηλό σε λιπαρά ,
συντήρηση	διαρκείας, σε σκόνη
συσκευασία	σε μπουκάλι, σε χαρτόνι
σύσταση	χωρίς λακτόζη, υποαλλεργικό

1δ Δημιουργία γάλακτος

Η δημιουργία του γάλακτος είναι μια από τις πιο σύνθετες οργανικές διαδικασίες. Εξαρτάται τόσο από το νευρικό σύστημα, όσο και από την έκκριση και παρουσία πολλών ορμονών. Για να αρχίσει η έκκριση του γάλακτος, είναι απαραίτητη η παρουσία της ορμόνης προλακτίνης, καθώς και σειράς άλλων ορμονών που παράγονται βασικά από την υπόφυση. Αντίθετα, η παρουσία των οιστρογόνων εμποδίζει την έκκριση του γάλακτος και αυτό συμβαίνει στη διάρκεια της εγκυμοσύνης. Για να διατηρηθεί η έκκριση του γάλακτος, είναι ανάγκη να επιδράσουν άλλες ορμόνες, κυρίως η σωματοτροπίνη και οι ορμόνες που παράγονται από τον εξωτερικό φλοιό των επινεφριδίων. Το νευρικό σύστημα ρυθμίζει την έκκριση των ορμονών που, με τη σειρά τους, ρυθμίζουν την έκκριση του γάλακτος.

Η επίδραση του νευρικού συστήματος στην έκκριση του γάλακτος φαίνεται πιο καθαρά στην περίπτωση του θηλασμού. Στην περίπτωση αυτή υπάρχει ερέθισμα, που μεταφέρεται στον εγκέφαλο και από εκεί δίνεται η εντολή να αρχίσει η λειτουργία του ενδοκρινικού συστήματος, που τελικά θα οδηγήσει στην έκκριση του γάλακτος.

Ακόμη πιο πολύ γίνεται νοητός ο ρόλος του νευρικού συστήματος στις περιπτώσεις εκείνες που, όταν το ζώο θηλάζεται, κάποιο ερέθισμα το ενοχλεί συνεχώς, π.χ. όταν κάποιος πειράζει την αγελάδα. Στην περίπτωση αυτή, δεν υπάρχει έκκριση γάλακτος.

➤ 1ε Επεξεργασία γάλακτος και παραγόμενα προϊόντα

Το γάλα που διατίθεται για κατανάλωση παστεριώνεται από τις βιομηχανίες ώστε να είναι ασφαλές για κατανάλωση. Το γάλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υγρή κατάσταση, μπορεί όμως να επεξεργαστεί και σε διάφορες άλλες μορφές. Μια από τις πιο γνωστές είναι και το συμπυκνωμένο γάλα με ζάχαρη ή χωρίς ζάχαρη. Το γάλα αυτό έχει περάσει από μια ειδική διαδικασία και συγκεκριμένα από κλίβανο υπό πίεση, στη διάρκεια της οποίας εξατμίστηκε ένα μέρος από το νερό που περιείχε. Η σκόνη γάλακτος είναι και αυτή γάλα, μόνο που έχει εξατμιστεί όλο το νερό που περιείχε. Η εξάτμιση γίνεται με το ράντισμα του γάλακτος πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες.

Ακόμη, το γάλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για την παρασκευή διάφορων γαλακτοκομικών προϊόντων. Τέτοια γαλακτοκομικά προϊόντα είναι το γιαούρτι, τα τυριά κλπ. Η παρασκευή του γιαουρτιού και των τυριών γίνεται με τη βοήθεια ειδικών ενζύμων, που προκαλούν την πήξη των πρωτεϊνών που περιέχει το γάλα.

Τόσο το γάλα, όσο και τα προϊόντα του είναι πρώτης τάξης τροφές για τον άνθρωπο. Εξασφαλίζουν τις απαραίτητες θρεπτικές ουσίες, όπως είναι το λίπος, το γαλακτικό ζάχαρο και οι πρωτεΐνες, αλλά περιέχουν και μεγάλη ποσότητα από ασβέστιο και φώσφορο, που είναι πολύ απαραίτητα για τη δημιουργία του σκελετού. Περιέχει ακόμη και αρκετή ποσότητα από βιταμίνες Α και D.

Το γάλα, εκτός από την παρασκευή των διάφορων γαλακτοκομικών προϊόντων, έχει μεγάλη σημασία για τη βιομηχανία, γιατί χρησιμεύει σαν πρώτη ύλη παραγωγής διάφορων βιομηχανικών προϊόντων. Ιδιαίτερα πριν από λίγα χρόνια, όταν ακόμη ήταν αδύνατη η παρασκευή της καζεΐνης με χημικό τρόπο, χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή κόλλας και συνθετικών υφασμάτων. Σήμερα η χρήση του γάλακτος για τον σκοπό αυτό έχει σημαντικά περιοριστεί. Εξακολουθεί όμως να χρησιμοποιείται ευρύτατα στη βιομηχανία καλλυντικών καθώς και στην παραγωγή χρωμάτων ζωγραφικής.



Ένα ποτήρι αγελαδινό γάλα

➤ 1στ Η διατροφική αξία του γάλακτος

Το γάλα είναι μια πολύ πλούσια, υψηλής διατροφικής αξίας τροφή, που έχουμε ανάγκη από πολύ μικροί για να κτίσουμε και να διατηρήσουμε έναν υγιή και γερό οργανισμό. Περιέχει μεγάλη ποικιλία συστατικών, (πρωτεΐνες,

υδατάνθρακες, λίπη, άλατα και βιταμίνες) σε υψηλή συγκέντρωση και άμεσα διαθέσιμων για αφομοίωση από τον οργανισμό.

Η μεγάλη σημασία του γάλατος και των προϊόντων του στη ανάπτυξη και διατήρηση της υγείας, σε όλα τα στάδια της ζωής (παιδική, εφηβική, ενήλικη) υπογραμμίζεται και από τις συστάσεις Διεθνών Οργανισμών Υγείας που ξεχωρίζουν τα Γαλακτοκομικά ως ιδιαίτερη ομάδα τροφίμων συστήνοντας την κατανάλωση **2 ή 3 μερίδων καθημερινά** στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής.

Πρωτεΐνες

Οι πρωτεΐνες αποτελούν το βασικό δομικό συστατικό του οργανισμού. Διασφαλίζουν τη σωστή λειτουργία του καθώς και την ανάπτυξη των μυών. Πρόσληψη 2 ποτηριών γάλακτος την ημέρα καλύπτει το 25% των ημερήσιων αναγκών ενός μέσου ανθρώπου σε πρωτεΐνη .

Καζεΐνη

Το γάλα είναι το μοναδικό τρόφιμο στη φύση που περιέχει την υψηλής βιολογικής σημασίας πρωτεΐνη, γνωστή ως καζεΐνη.

Η διατροφική αξία της καζεΐνης ξεπερνά την κλασσική έννοια της θρεπτικότητας και επεκτείνεται στην λειτουργικότητα και την επίδρασή της στη φυσιολογία και στην υγεία του οργανισμού. Σύμφωνα με τα δεδομένα νεώτερων επιστημονικών ερευνών, τα πεπτίδια που προέρχονται από την καζεΐνη έχουν μεταξύ άλλων τις ακόλουθες ιδιότητες :

- Ενισχύουν τη φυσική άμυνα του οργανισμού
- Ρυθμίζουν τη σωστή πίεση του αίματος
- Βοηθούν στην αντιμετώπιση του στρες

Έχει δειχθεί επίσης ότι τα πεπτίδια που προέρχονται από την καζεΐνη έχουν και καταπραυντικές ιδιότητες. Αυτό εξηγεί τη συνήθεια του μέσου καταναλωτή να δίνει ένα ποτήρι γάλα στο ανήσυχο παιδί.

Λακτόζη

Το γάλα είναι το μοναδικό τρόφιμο στη φύση που περιέχει τον υδατάνθρακα λακτόζη. Η λακτόζη διασπάται με αργό ρυθμό στον οργανισμό σε γλυκόζη και γαλακτόζη και αποτελεί σημαντική πηγή ενέργειας για τον οργανισμό.

Η μοναδικότητα της λακτόζης συνίσταται επίσης στο γεγονός ότι τα προϊόντα διάσπασής της (γαλακτόζη), χρησιμοποιούνται στη σύνθεση ουσιών που αποτελούν συστατικά του αναπτυσσόμενου εγκεφάλου και των νεύρων των παιδιών.

Το σημαντικό γεγονός είναι ότι το γάλα περιέχει λιποδιαλυτές και υδατοδιαλυτές βιταμίνες. Οι περισσότερες τροφές, όπως π.χ. τα λαχανικά και τα φρούτα περιέχουν κυρίως υδατοδιαλυτές βιταμίνες, ενώ το λάδι της ελιάς μόνο λιποδιαλυτές. Δύο ποτήρια γάλα καλύπτουν σημαντικό ποσοστό των ημερήσιων αναγκών σε βιταμίνες Α, Β12, Β1,Β3, Παντοθενικό οξύ. Το γάλα, σε σύγκριση με άλλα ζωικά προϊόντα, περιέχει επίσης και μικρή ποσότητα

βιταμίνης C, πολύτιμο αντιοξειδωτικό και απαραίτητη για τον σχηματισμό και τη ανάπτυξη των ιστών.

- Η βιταμίνη A βοηθά στην ανάπτυξη και στην όραση.
- Οι βιταμίνες του συμπλέγματος B είναι σημαντικές για την ανάπτυξη, το νευρικό σύστημα και τον σχηματισμό των ερυθρών αιμοσφαιρίων.

Ασβέστιο

Η κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελεί την κύρια πηγή εξασφάλισης στον οργανισμό της αναγκαίας ποσότητας Ασβεστίου (π.χ 2 ποτήρια γάλα καλύπτουν το 75% των ημερήσιων αναγκών σε Ασβέστιο).

Η περιεκτικότητα του γάλακτος σε ασβέστιο και η ευκολία με την οποία απορροφάται από τον οργανισμό, σε σχέση με τη πτωχή απορροφησιμότητα των φυτικών πηγών ασβεστίου., βοηθούν στο «χτίσιμο» και στην προστασία του σκελετού από την οστεοπόρωση και στην εξασφάλιση της υγείας των δοντιών.

Το ασβέστιο χρησιμεύει επίσης

- στη διατήρηση της κανονικής πίεσης του αίματος
- στην μετάδοση των νευρικών ερεθισμάτων και στη σύσπαση των μυών

Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν μια από τις βασικές ομάδες τροφών και πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά σε ποσότητες που καθορίζονται κυρίως ανάλογα με την ηλικία και το φύλο του ατόμου.

Το γάλα είναι ίσως μοναδικό σαν τρόφιμο κι αυτό το οφείλει στην περιεκτικότητά του σε συστατικά που καλύπτουν ένα μεγάλο φάσμα θρεπτικών ουσιών που έχει ανάγκη ο ανθρώπινος οργανισμός. Πιο συγκεκριμένα, το γάλα είναι πολύ πλούσιο σε πρωτεΐνη ψηλής βιολογικής αξίας, περιέχει υδατάνθρακες (τη γνωστή λακτόζη) καθώς και μια πλειάδα άλλων συστατικών όπως είναι το ασβέστιο, ο φωσφόρος και το κάλλιο και βιταμίνες, όπως η ριβοφλαβίνη ή βιταμίνη B2 κλπ Τα συστατικά αυτά, όπως είναι φυσικό υπάρχουν και στα προϊόντα που παράγονται από το γάλα όπως είναι το τυρί και το γιαούρτι. Το ολόπαχο γάλα και τα αντίστοιχα γαλακτοκομικά προϊόντα περιέχουν επίσης κορεσμένο λίπος η ποσότητα του οποίου είναι διαφορετική ανάλογα με το προϊόν. Η συγκεκριμένη όμως ομάδα τροφών είναι κυρίως γνωστή για τη συνεισφορά της στην ανθρώπινη διατροφή σε ασβέστιο, ένα στοιχείο που είναι απαραίτητο για το κτίσιμο των δοντιών και των οστών και την πρόληψη της οστεοπόρωσης αλλά και τον έλεγχο των χτύπων της καρδιάς, την πηκτικότητα του αίματος, τις συσπάσεις των μυών, τη λειτουργία των νεύρων κλπ.

Οι καθημερινές ανάγκες σε γάλα

Επικρατεί δυστυχώς η εντύπωση ότι τα παιδιά, οι έφηβοι και οι γυναίκες μετά την εμμηνόπαυση είναι οι μόνες ομάδες ανθρώπων που έχουν ανάγκη για ασβέστιο. Αυτό δεν είναι σωστό. Τόσο τα παιδιά όσο και οι έφηβοι

με το ρυθμό της ανάπτυξης που έχουν χρειάζονται καθημερινά μεγάλες ποσότητες ασβεστίου. Είναι εύκολο να κατανοήσει κανείς πόσο σημαντικό είναι να παρασχεθεί στον οργανισμό το απαραίτητο δομικό υλικό για να φτάσουν τα κόκκαλα να έχουν και να διατηρούν την μεγαλύτερη μάζα που μπορούν. Εκτός όμως από τα παιδιά και οι ενήλικες έχουν σημαντικές ανάγκες σε ασβέστιο. Αυτό συμβαίνει γιατί το ασβέστιο αφαιρείται και αναπληρώνεται συνεχώς στα οστά με αποτέλεσμα να μην τελειώνει ποτέ η ανάγκη του οργανισμού για το στοιχείο αυτό. Φαίνεται ότι μέχρι την ηλικία των 25 περίπου χρόνων ο οργανισμός "κτίζει" ακόμα το σκελετό του και γι' αυτό η ανάγκη για ασβέστιο είναι η ψηλότερη.



Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει και για τις περιόδους της εγκυμοσύνης και του θηλασμού όπου οι ανάγκες για ασβέστιο είναι αυξημένες λόγω των αναγκών του παιδιού για τη δημιουργία του δικού του σκελετού στην περίπτωση της εγκυμοσύνης και λόγω της αυξημένης ανάγκης ασβεστίου για την παραγωγή του γάλακτος στη περίπτωση του θηλασμού. Αν η έγκυος ή η θηλάζουσα δεν παίρνει αρκετό ασβέστιο ο οργανισμός της για να εξασφαλίσει το απαραίτητο ασβέστιο χρησιμοποιεί ασβέστιο από τα οστά της με αποτέλεσμα να φθαρούν αυξάνοντας την πιθανότητα εκδήλωσης οστεοπόρωσης στο μέλλον.

➤ **1ζ Ο κλάδος της Γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα**

Ο κλάδος των γαλακτοκομικών προϊόντων κατέχει σημαντική θέση στον ευρύτερο κλάδο των τροφίμων, καθώς περιλαμβάνει μερικές από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες ειδών διατροφής της χώρας, οι οποίες δαπανούν σημαντικά κονδύλια για νέες επενδύσεις και εκσυγχρονισμό των ήδη υφιστάμενων μονάδων τους.

Στον εξεταζόμενο κλάδο δραστηριοποιείται σημαντικός αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων, οι περισσότερες των οποίων είναι μικρού μεγέθους με χαμηλή παραγωγική δυναμικότητα. Οι μεγάλες βιομηχανίες διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, οργανωμένο δίκτυο διανομής και προσφέρουν στην αγορά ποικιλία προϊόντων. Αντίθετα, οι μικρές παραγωγικές μονάδες εξαιτίας της έλλειψης πόρων αλλά και γενικότερων δυσχερειών που αντιμετωπίζουν, λειτουργούν σε περιορισμένη κλίμακα και καλύπτουν κυρίως την γεωγραφική περιοχή στην οποία δραστηριοποιούνται.

Ο κλάδος συμπληρώνεται από έναν αξιόλογο αριθμό εταιριών, οι οποίες πραγματοποιούν εισαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων και εντάσσονται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής. Βασικό σημείο αναφοράς του κλάδου

είναι το γεγονός ότι το σύνολο της εγχώριας πρωτογενούς παραγωγής αγελαδινού γάλακτος καθορίζεται από το καθεστώς των ποσοστώσεων.

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν βασικό είδος διατροφής και η ζήτηση τους παρουσιάζει σχετικά χαμηλή ελαστικότητα ως προς την τιμή και το διαθέσιμο εισόδημα. Η στροφή των καταναλωτών σε υγιεινότερους τρόπους διατροφής, η άνοδος του βιοτικού επιπέδου και του διαθέσιμου εισοδήματος ενίσχυσαν την συνολική κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων και ειδικότερα των προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Παρατηρείται αύξηση της ζήτησης ορισμένων προϊόντων όπως για παράδειγμα το φρέσκο γάλα και το γιαούρτι, καθώς και των προϊόντων με χαμηλότερα λιπαρά.

Η διάρθρωση της εγχώριας αγοράς, περιλαμβάνει ορισμένες μεγάλου μεγέθους βιομηχανικές επιχειρήσεις, οι οποίες καλύπτουν σημαντικό μέρος της συνολικής αγοράς γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και ένα μεγάλο αριθμό μικρομεσαίων παραγωγικών μονάδων, οι οποίες καλύπτουν κυρίως τις ανάγκες της τοπικής αγοράς στην οποία εντάσσονται. Οι πρώτες έχουν δημιουργήσει σύγχρονες παραγωγικές μονάδες και παράλληλα οργανωμένο και ευρύτατο δίκτυο διανομής, μέσω του οποίου διαθέτουν τα προϊόντα τους σε ολόκληρη σχεδόν την ελληνική επικράτεια, ενώ αντίθετα οι μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις, λόγω περιορισμένων δυνατοτήτων διαθέτουν χαμηλή παραγωγική δυναμικότητα.

Εκτός από τον παραγωγικό τομέα, ο κλάδος περιλαμβάνει αρκετές μεγάλες εισαγωγικές εταιρίες οι οποίες δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής και διαθέτουν κυρίως «επώνυμα» γαλακτοκομικά προϊόντα.

Με την εισαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων ασχολούνται και ορισμένες παραγωγικές εταιρίες με σκοπό τον εμπλουτισμό της γκάμας των προσφερόμενων προϊόντων. Δεδομένου ότι ο κλάδος παρουσιάζει σημαντική ανομοιογένεια μεταξύ των εταιριών, στην αλυσίδα της διανομής των προϊόντων εμπλέκονται τοπικοί αντιπρόσωποι, καθώς και επιχειρήσεις διανομών με τοπικά ή ευρύτερα δίκτυα διανομής.

Η διάθεση των εξεταζόμενων προϊόντων γίνεται κυρίως μέσω των σούπερ μάρκετ, καθώς και μικρών σημείων πώλησης (περίπτερα, φούρνοι, ζαχαροπλαστεία, παντοπωλεία, κτλ). Η σημαντική ανάπτυξη των μεγάλων αλυσίδων σούπερ μάρκετ εντείνει τον υφιστάμενο ανταγωνισμό σε επίπεδο εμπορίου. Τα εγχώρια παραγόμενα προϊόντα κατέχουν σημαντική θέση στην συνολική κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων, ενώ οι εξαγωγές διαμορφώνονται σε χαμηλά επίπεδα. Οι εισαγωγές, σε ορισμένες μόνο κατηγορίες προϊόντων, καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης ενώ σημαντικό μέρος αυτών προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

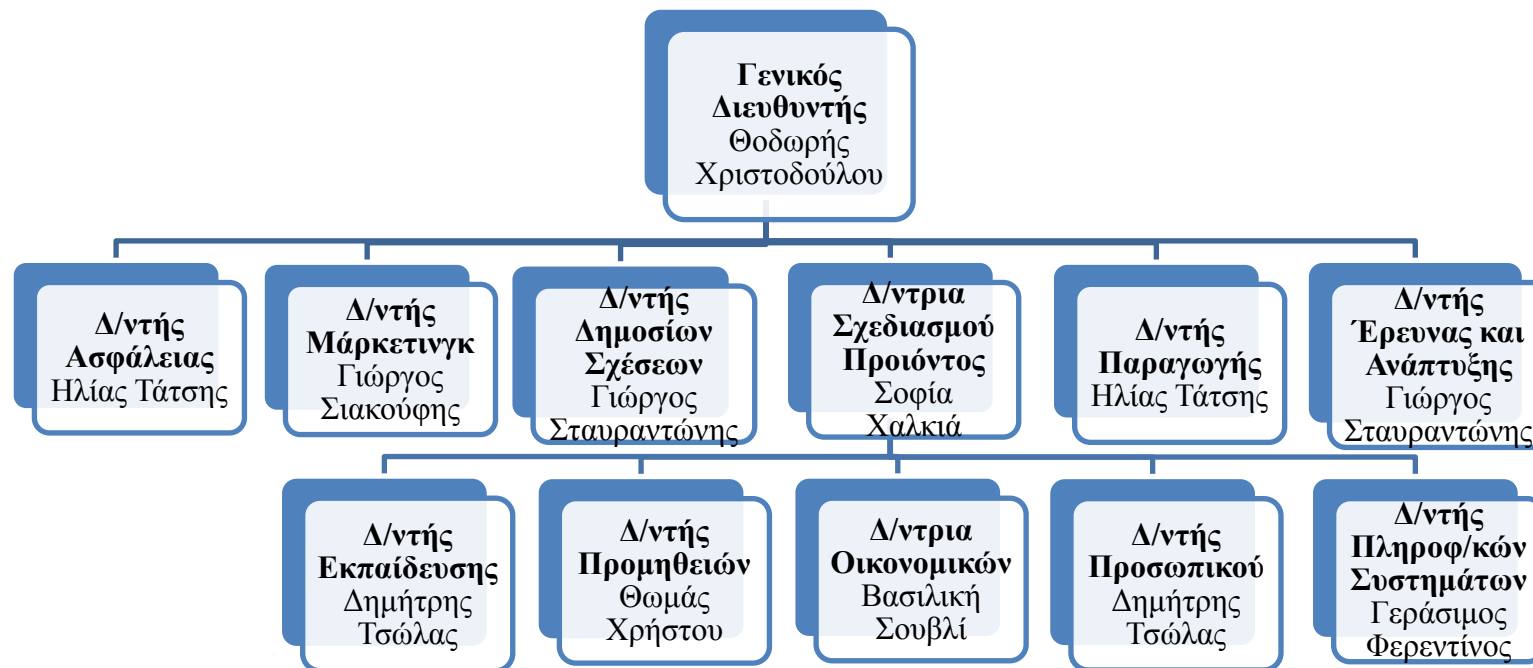
➤ 1η Το σήμα – η ονομασία και το λογότυπο της επιχείρησης

ΑΜΑΛΘΕΙΑ
ΣΤΑΛΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΘΕΟΥΣ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΣΑΣ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

➤ 2α Το οργανόγραμμα της επιχείρησης



➤ **2β Τα τμήματα και στόχοι του κάθε τμήματος**

ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ αναγνωρίζει ότι η ποιότητα του ανθρώπινου δυναμικού αποτελεί σημαντικό παράγοντα εξέλιξης της εταιρείας στο στίβο της επαγγελματικής επιτυχίας. Στη βάση αυτή έχει σχεδιάσει και εφαρμόζει ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα ανάπτυξης της διαχείρισης ανθρώπινων πόρων. Περιλαμβάνει όλες εκείνες τις ενέργειες που στοχεύουν στη λειτουργία μίας εταιρείας – σύμμαχο των εργαζομένων, η οποία να αποτελεί έναν συνεχή φορέα μάθησης, γνώσης και ενημέρωσής τους στην προσπάθειά τους να προσφέρουν ό,τι το καλύτερο στην οικογένειά τους, στο κοινωνικό σύνολο και στην ίδια την εταιρεία. Οι κυριότερες λειτουργίες της είναι:

Δ/ΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:

Οργανώνει το πρόγραμμα παραγωγής (ημέρα – εβδομάδα – χρόνο), συντονίζει και ελέγχει τη διαδικασία παραγωγής και τα τελικά προϊόντα και φροντίζει να καλύπτονται οι ανάγκες παραγωγής με το χαμηλότερο δυνατό κόστος, ενώ συνεργάζεται με τον ποιοτικό έλεγχο, τη διακίνηση και τις προμήθειες για διάφορα στάδια της παραγωγής. Με συνεχή παρακολούθηση και εκπαίδευση φροντίζει ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων καθ' όλη τη διαδικασία παραγωγής.

Δ/ΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ:

Συντονίζει την αποτελεσματική λειτουργία των εργαστηρίων, τον έλεγχο των προϊόντων, από τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα στάδια παραγωγής έως τα τελικά προϊόντα συμπεριλαμβανομένης και της συσκευασίας. Οι αναλύσεις είναι οργανοληπτικές, φυσικοχημικές και μικροβιολογικές.

Δ/ΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ:

Σχεδιάζει, κατευθύνει και ελέγχει κάθε έρευνα που σχετίζεται με την ανάπτυξη νέων ή την βελτίωση υπάρχοντων προϊόντων και διαδικασιών. Ορίζει τις οδηγίες παραγωγής και προδιαγραφές των νέων προϊόντων και μελετά την επιρροή ποικίλων τεχνολογικών παραγόντων στην ποιότητα των νέων τελικών προϊόντων. Ερευνά και επιλύει θέματα που αφορούν τα προϊόντα. Συνεργάζεται στενά με το marketing, τον ποιοτικό έλεγχο, την παραγωγή.

ΤΕΧΝΙΚΗ Δ/ΣΗ:

Συντονίζει την τεχνική υποστήριξη του εργοστασίου και φροντίζει για τη σωστή και συνεχή λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού του εργοστασίου. Πραγματοποιεί επενδύσεις με σκοπό την αναβάθμιση των εγκαταστάσεων και την βελτίωση της απόδοσής τους, καθώς και την ικανοποίηση των απαιτήσεων παραγωγής. Προγραμματίζει ετήσια πλάνα και συνεργάζεται με άλλα τμήματα της εταιρείας με σκοπό τη συνεχή και αποτελεσματική λειτουργία της παραγωγής.

Δ/ΣΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Στοχεύει στη δημιουργία και στη διατήρηση ενιαίας πολιτικής ποιότητας σε όλα τα εργοστάσια της Εταιρείας. Παρακολουθεί το επίπεδο ποιότητας όλων των εργοστασίων και επεμβαίνει ζητώντας και προτείνοντας διορθωτικές ενέργειες σε περιπτώσεις σημαντικών αποκλίσεων ποιότητας. Πραγματοποιεί επιθεωρήσεις στα εργοστάσια, είτε στα πλαίσια επαλήθευσης των Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας, είτε λόγω εντοπισμού κάποιου προβλήματος με σκοπό την αποτίμηση της κατάστασης. Ακόμη διαχειρίζεται τα συμβόλαια ποιότητας με τους προμηθευτές, ενημερώνεται για νέους νόμους σχετικά με τα τρόφιμα σε Ελλάδα, Ευρώπη και υπόλοιπο κόσμο, εκπαιδεύει το προσωπικό των εργοστασίων σε θέματα ποιότητας. Τέλος έχει την ευθύνη της λειτουργίας του Κέντρου Ενημέρωσης.

Δ/ΣΗ MARKETING:

Οργανώνει τη στρατηγική των προϊόντων της εταιρείας, τον προγραμματισμό ενεργειών, το σχεδιασμό των θεμάτων που αφορούν τα προϊόντα, τις τιμές, τη διαφήμιση και προώθηση. Αναλύει τη θέση της εταιρείας στην αγορά, τον ανταγωνισμό και τις ανάγκες των καταναλωτών.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ Δ/ΣΗ:

Συντονίζει, παρακολουθεί και ελέγχει την προετοιμασία και εφαρμογή των στρατηγικών πλάνων της εταιρείας με σκοπό την ανάπτυξη και διατήρηση της οικονομικής προστιθέμενης αξίας. Σε αυτή υπάγονται τα τμήματα Λογιστηρίου, Ταμειακών ροών, Πιστωτικού ελέγχου, Οικονομικής Ανάλυσης και Σχεδιασμού (επενδύσεις, προϋπολογισμός).

ΔΝΣΗ ΥΓΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Επειδή τα ατυχήματα στο χώρο εργασίας κάθε χρόνο είναι πολλά και φυσικά οι συνέπειες για τους ανθρώπους που τις υφίστανται είναι οδυνηρές. Είναι προφανής η σημασία που έχει η πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων και η τήρηση των κανονισμών ασφαλείας και υγιεινής στους χώρους εργασίας. Είναι αναγκαίο να ιεραρχούνται οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν για την εξάλειψη ή την πρόληψη των κινδύνων. Στις μικρές επιχειρήσεις, οι ίδιοι οι ιδιοκτήτες είναι και υπεύθυνοι για την ασφάλεια των εργαζομένων, ενώ στις μεγάλες υπάρχει ξεχωριστό τμήμα.

Δ/ΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ – ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ:

Καθορίζει τους στόχους των πωλήσεων, σχεδιάζει τις περιοχές πώλησης, καθορίζει το μέγεθος και την οργάνωση της δύναμης των πωλητών. Στρατολογεί, επιλέγει, προσλαμβάνει, εκπαιδεύει, υποκινεί, αμείβει, επιτηρεί και αξιολογεί τους πωλητές. Φροντίζει για την απρόσκοπτη παροχή των απαραίτητων προμηθειών, σε συμφέρουσες τιμές, ώστε να εξασφαλίζεται η συνεχής και αποδοτική λειτουργία της επιχείρησης.

Δ/ΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ:

Εφαρμόζει και διαχειρίζεται συστήματα διοίκησης εργαζομένων που αφορούν μισθοδοσία, αμοιβές και παροχές με σκοπό την ικανοποίηση του προσωπικού της εταιρείας. Μελετά και εφαρμόζει την ισχύουσα Εργατική και Ασφαλιστική Νομοθεσία με σκοπό τη σύννομη λειτουργία της εταιρείας. Σχεδιάζει και εφαρμόζει τις διαδικασίες πρόσληψης αποχώρησης, αξιολόγησης και εκπαίδευσης του προσωπικού.

Δ/ΣΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ:

Ο Διευθυντής Πληροφοριακών Συστημάτων είναι υπεύθυνος για την σωστή λειτουργία των ηλεκτρονικών υπολογιστών της εταιρείας, και κατ επέκταση των μηχανών που παίρνουν κρίσιμες πληροφορίες για την λειτουργία τους από υπολογιστές. Υποχρέωση του είναι επίσης και η προστασία των υπολογιστών της εταιρείας από ιούς και άλλο κακόβουλο λογισμικό, που θα μπορούσε να οδηγήσει σε διακοπή της γραμμής παραγωγής. Εκτός από την καλή λειτουργία του εργοστασίου, φροντίζει και για την προβολή του στον παγκόσμιο ιστό (Internet). Είναι υπεύθυνος για την δημιουργία και την συντήρηση του διαδικτυακού τόπου της βιομηχανίας, καθώς και για την ανανέωση των πληροφοριών που είναι καταχωρημένες σε αυτόν (π.χ. ανανέωση της λίστας προϊόντων χρησιμοποιώντας τις καινούριες λίστες που προμηθεύεται από την Διευθύντρια Marketing, προσθήκη γραφικών, διόρθωση σφαλμάτων κ.λπ.).

ΔΙΕΥΘΥΝΟΝΤΑΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ – ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ:

1. Χαράζει τη στρατηγική της εταιρείας.
2. Επιλέγει, ελέγχει και κατευθύνει τους διευθυντές τμημάτων.
3. Δίνει την τελική έγκριση για την κυκλοφορία των νέων προϊόντων στην αγορά.
4. Δίνει τη τελική έγκριση σε θέματα οικονομικά, τεχνολογικού εξοπλισμού, προμηθειών, αύξησης ή μείωσης προσωπικού, διαδικασιών.
5. Αντιπροσωπεύει την εταιρεία σε συλλόγους, κλαδικούς συνδέσμους, κρατικούς και ιδιωτικούς φορείς.
6. Μελετάει και εγκρίνει τις νέες επενδύσεις της εταιρείας (διακανονισμοί για αγορά νέων ομίλων εταιρειών).
7. Εξασφαλίζει την κερδοφορία και τη γενική ανάπτυξη της εταιρείας

➤ 2γ Η Ιστορία της « Αμάλθεια»

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΜΑΣ

2015: Ο Κώστας Κωνσταντίνου ιδρύει στην Άρτα την ΑΜΑΛΘΕΙΑ, μια νέα υπερσύγχρονη μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.

2016: Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ παρουσιάζει τα πρωτοποριακά, πολύ αγνά προϊόντα της, χάρη στο 100% Ελληνικό γάλα, εξαιρετικής ποιότητας, που συλλέγεται καθημερινά από 613 χωριά και περισσότερους από 2.500

Έλληνες μικρούς και μεγάλους παράγωγους. Σε μικρό χρονικό διάστημα η εταιρεία μας κατακτά την τοπική παραγωγή.

2017: Έτος σταθμός για την γαλακτοβιομηχανία μας αφού κατακτά την Ελληνική αγορά και επεκτείνει τον κύκλο εργασιών της σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες.

➤ **2δ Το όραμα της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ»**

ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΜΑΣ

Να αναπτυσσόμαστε σταθερά με επενδύσεις στην Ελλάδα και στο εξωτερικό στηρίζοντας την εγχώρια αγορά και την ελληνική οικονομία και προσφέροντας στην κοινωνία με δράσεις κοινωνικής υπευθυνότητας



➤ **2ε Οι στόχοι μας**

ΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΣ

✚ Αναπτυσσόμαστε συνεχώς με σεβασμό προς τους καταναλωτές μας, τους εργαζομένους μας, την κοινωνία και το περιβάλλον.

- ✚ Δημιουργούμε κάθε μέρα με πάθος για καινοτομία και αδιαπραγμάτευτη δέσμευση για ποιότητα.
- ✚ Προσφέρουμε προστιθέμενη αξία στον καταναλωτή μέσα από κάθε Προϊόν και υπηρεσία
- ✚ Ακούγοντας τους καταναλωτές και ικανοποιώντας τις ανάγκες τους.

➤ 2στ Οι εγκαταστάσεις μας

Το εργοστάσιο παραγωγής γάλακτος της ΑΜΑΛΘΕΙΑ βρίσκεται στην Επαρχιακή Οδό ΑΡΤΑΣ - ΧΑΝΟΠΟΥΛΟΥ. Οι γραμμές παραγωγής είναι πλήρως αυτοματοποιημένες και ταυτόχρονα υπάρχει κεντρικός έλεγχος και λειτουργία της παραγωγής από κεντρικό PLC (Programmable Logic Controller). Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ διαθέτει επίσης μία πρότυπη εργοστασιακή μονάδα για την παραγωγή ημίσκληρων τυριών, όπου επίσης γίνεται και συσκευασία – μεριδοποίηση μεγάλης ποικιλίας κίτρινων τυριών. Η παραγωγική αυτή μονάδα χρησιμοποιεί επίσης εξελιγμένα τεχνολογικά συστήματα για την παραγωγή γιαουρτιού.

Εγκαταστάσεις



➤ 2ζ Μηχανήματα επεξεργασίας γάλακτος



Αντλία παραλαβής
Γάλακτος



Βραστήρας



Κορυφολόγος



Προθερμαντήρας



Παστερίωση

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο ΠΡΟΪΟΝΤΑ



➤ 3α Τα προϊόντα μας

- ΦΡΕΣΚΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ
- ΓΑΛΑ ΚΑΚΑΟ
- ΒΟΥΤΥΡΟ
- ΦΕΤΑ
- ΓΙΑΟΥΤΙ
- ΠΡΟΒΕΙΟ ΤΥΡΙ
- ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ
- ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ
- ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ
- ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ
- ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



➤ **3β Τιμοκατάλογος προϊόντων**

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΤΙΜΗ ΓΑΛΑΤΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ
ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ	0,41
ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ	0,93
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΑΛΑ	0,55

ΤΙΜΕΣ ΛΟΙΠΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΙΔΟΣ ΥΛΙΚΟΥ	ΚΟΣΤΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ
ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΚΟΥΤΙΑ – ΚΑΠΑΚΙΑ)	0,06
	ΓΑΛΑ	0,41
ΒΟΥΤΥΡΟ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΚΟΥΤΙΑ – ΚΑΠΑΚΙΑ)	0,04
	ΓΑΛΑ	0,41
	ΑΛΑΤΙ	0,001
ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ ΓΑΛΑ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΚΟΥΤΙΑ – ΚΑΠΑΚΙΑ)	0,06
	ΓΑΛΑ	0,41
	ΖΑΧΑΡΗ	0,002
	ΠΡΩΤΕΙΝΗ ΟΡΟΥ	0,01
	ΚΑΚΑΟ	0,02
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ΚΟΥΤΙΑ – ΚΑΠΑΚΙΑ)	0,06
	ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΗΣ	0,003
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	0,05
	ΦΡΟΥΤΑ	0,06
	ΜΑΓΙΑ	0,01
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	0,05
	ΜΑΓΙΑ	0,01
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	0,05
	ΜΑΓΙΑ	0,02
	ΑΡΜΗ	0,01
ΤΥΡΙ ΚΑΣΕΡΙ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	0,04
	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ	0,30
	ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ	0,40
	ΜΑΓΙΑ	0,05
ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	0,06
	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	0,10
	ΑΛΑΤΙ	0,001
	ΜΑΓΙΑ	0,05
	ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΗΣ	0,004
	ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	0,006

ΤΙΜΕΣ ΥΛΙΚΩΝ

ΥΛΙΚΟ	ΤΙΜΗ
ΓΑΛΑ	0,22
ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	0,07
ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ	0,06

ΤΙΜΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΑΞΙΑ
Φρέσκο γάλα πλήρες 35%	1lt	1,03
Φρέσκο γάλα 1,5% λιπαρά	1lt	1,05
Γιαουρτάκι παραδοσιακό	220gr	0,90
Γιαούρτι στραγγιστό 10%	1 Kg	2,49
Σοκολατούχο γάλα	450 ml	0,89
Βούτυρο	225 gr	2,37
Βούτυρο light ανάλατο	225 gr	2,10
Κρέμα γάλακτος	500 ml	2,25
Κρέμα γάλακτος 36%	200 ml	1,39
Φέτα	400 gr	3,56
Κεφαλοτύρι τριμμένο	200 gr	3,29
Γραβιέρα	280 gr	4,98
Τυρί φέτες	200 gr	2,97

➤ 3γ Συντελεστές που συμμετέχουν στην διαμόρφωση των τιμών

Συντελεστές που συμμετέχουν στην διαμόρφωση των τιμών των γαλακτοκομικών προϊόντων αν αυτά πωληθούν προς 1€

Συντελεστής κόστους	Συμμετοχή στην τελική λιανική τιμή
ΦΠΑ 24%	0,24
ΛΙΑΝΟΠΩΛΗΤΕΣ	0,14
ΔΙΑΝΟΜΗ	0,10
ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΕΣ	0,05
ΚΟΣΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ (Λειτουργικά έξοδα, συσκευασία, προσωπικό, προώθηση, διαφήμιση, εισφορές, φόροι, κέρδος)	0,25
ΣΥΛΛΟΓΗ	0,06
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ	0,16

➤ **3δ Μελλοντικοί οικονομικοί στόχοι της επιχείρησης**

- ✓ Οι οικονομικοί στόχοι της εταιρίας για την επόμενη πενταετία (2017-2021) είναι οι εξής:
- ✓ Ενδυνάμωση του ρόλου της ΑΜΑΛΘΕΙΑ ως ενιαίου οργανισμού, στοχεύοντας στην δημιουργία μετοχικής αξίας εκμεταλλευόμενη τις συνέργειες μεταξύ των δραστηριοτήτων του Ομίλου.
- ✓ Ενίσχυση της δραστηριότητας εξαγορών και συγχωνεύσεων.
- ✓ Επενδύσεις για εξαγορές και ανάπτυξη ύψους δύο (2) εκατομμυρίων ευρώ.
- ✓ Ενίσχυση της ηγετικής θέσης της εταιρίας στις υφιστάμενες αγορές και εκμετάλλευση επιχειρηματικών ευκαιριών στα πλαίσια της αναδιοργάνωσης των αγορών.
- ✓ Αποτελεσματικότερη διαχείριση του κόστους.
- ✓ Ενοποίηση των συστημάτων και των λειτουργιών.
- ✓ Βελτιστοποίηση της διαχείρισης των πάγιων περιουσιακών στοιχείων.
- ✓ Ανάπτυξη για την επόμενη πενταετία του τζίρου της τάξεως του 7% ετησίως.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4ο ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ



➤ 4α Η αξιοποίηση του ανθρώπινου δυναμικού

Οι άνθρωποί μας είναι πάνω από όλα!

Στην ΑΜΑΛΘΕΙΑ πιστεύουμε ότι επενδύοντας στους ανθρώπους μας, επενδύουμε στην επιτυχία της εταιρείας!

Γι αυτό λοιπόν, κύριο μέλημά μας είναι η ύπαρξη ενός εργασιακού περιβάλλοντος το οποίο, όχι μόνο ενισχύει τη σχέση εμπιστοσύνης που έχουμε αναπτύξει με τους ανθρώπους μας όλα αυτά τα χρόνια, αλλά παράλληλα προσφέρει τις κατάλληλες ευκαιρίες για την εξέλιξη των δεξιοτήτων τους μέσα από εξειδικευμένα εκπαιδευτικά προγράμματα και εργασιακές προκλήσεις, ενθαρρύνοντας με αυτόν τον τρόπο τη δημιουργικότητα και την καινοτομία.

Επιπλέον, για τη συνεχή εξισορρόπηση μεταξύ εργασιακής και προσωπικής ζωής, η εταιρία μας προσφέρει ένα οργανωμένο σύστημα κοινωνικών παροχών και υπηρεσιών το οποίο επιδιώκει να βελτιώνει συνεχώς.

Εξάλλου, σύμφωνα με τη κουλτούρα μας, **«τη διαφορά την κάνουν οι άνθρωποι ανεξάρτητα από τη θέση τους στο οργανόγραμμα της εταιρείας μας».**

Η δέσμευσή μας

Δεσμευόμαστε απέναντι στους ανθρώπους μας για συνεχόμενη επαγγελματική κατάρτιση και επενδύουμε σημαντικά κονδύλια ετησίως για την εκπαίδευσή τους.

Η εξειδίκευση, η ανάπτυξη της τεχνογνωσίας και η συνεχόμενη εκπαίδευση του έμψυχου δυναμικού μας αποτελούν τα όπλα μας για την αντιμετώπιση των αλληπάλληλων προκλήσεων στον επαγγελματικό στίβο.

Αναγνωρίζουμε τη συμμετοχή του προσωπικού στα επιτεύγματα της εταιρείας μας.

Οι προσπάθειές μας, πάντα με τον ίδιο ζήλο, αποσκοπούν στη συνεχόμενη βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος, ώστε να παραμένει μονίμως ευχάριστο, αποδοτικό, αλλά και πάνω απ' όλα «ανθρώπινο». Εξ' άλλου, η κουλτούρα μας θέλει «τη διαφορά να την κάνουν οι άνθρωποι, είτε αυτοί διοικούν, είτε συμμετέχουν στη διαδικασία παραγωγής».

➤ **4β Οι παροχές της εταιρίας στους εργαζόμενους**

Ορισμένες από τις παροχές μας στους εργαζόμενους της εταιρίας μας είναι οι εξής:

- ✓ Παιδικός Σταθμός με καθημερινή λειτουργία για τη δωρεάν φύλαξη των παιδιών των εργαζομένων.
- ✓ Κάλυψη κόστους μεταπτυχιακών προγραμμάτων.
- ✓ Πραγματοποίηση εορταστικών εκδηλώσεων για τα παιδιά των εργαζομένων και παροχή δώρων.
- ✓ Πραγματοποίηση διαφόρων εκδηλώσεων για βελτίωση σχέσεων μεταξύ των εργαζομένων.
- ✓ Συγκρότηση ομάδας καλαθοσφαίρισης με επιτυχή παρουσία στο τοπικό εργασιακό πρωτάθλημα.
- ✓ Λειτουργία τράπεζας αίματος.
- ✓ Συνεργασία με τοπικές επιχειρήσεις για προνομιακή εξυπηρέτηση των εργαζομένων (club εργαζομένων).

➤ **4γ Σύστημα Αξιοποίησης και ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού**

Εφαρμόζονται τα παρακάτω συστήματα για την Αξιοποίηση και Ανάπτυξη του Ανθρώπινου Δυναμικού :

- Σύστημα επιλογής, πρόσληψης και ένταξης νέου υπαλλήλου
- Συστήματα βελτίωσης της επικοινωνίας
- Συστήματα υποκίνησης των υπαλλήλων
- Σύστημα αξιολόγησης της απόδοσης των εργαζομένων
- Σύστημα Εντοπισμού Αναγκών Κατάρτισης
- Σύστημα Κατάρτισης και Ανάπτυξης του Προσωπικού
- Συστήματα Αμοιβών

Γίνονται οι περιγραφές των θέσεων εργασίας (καθήκοντα και αρμοδιότητες) με σαφήνεια, λεπτομέρεια και προσοχή, ώστε η επιχείρηση να μπορεί να εκμεταλλευτεί πλήρως το ανθρώπινο δυναμικό της, χωρίς να δημιουργούνται προστριβές με τους εργαζομένους. Γίνεται ο καθορισμός των ικανοτήτων και των ατομικών χαρακτηριστικών που απαιτούνται για να είναι επιτυχημένη η άσκηση των καθηκόντων μιας θέσης.

Χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα εργαλεία για να αξιολογηθούν οι ικανότητες των ατόμων, η προσωπικότητά τους, τα ενδιαφέροντά τους και οι παράγοντες που τα υποκινούν.

Εντοπίζονται οι εκπαιδευτικές ανάγκες και σχεδιάζονται τα κατάλληλα εκπαιδευτικά προγράμματα που είναι αναγκαία για την αύξηση της αποδοτικότητας των εργαζομένων.

Προγραμματίζονται, σχεδιάζονται και προσδιορίζονται οι απαιτήσεις του ανθρώπινου δυναμικού.

Εφαρμογή RFID στο εργοστάσιο της Γαλακτοβιομηχανίας ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ

Οι κάρτες προσωπικού έχουν εφοδιασθεί με πομποδέκτες RFID, έτσι ώστε να είναι δυνατή η αποτελεσματική αξιοποίηση του ανθρωπίνου δυναμικού και η αυτόματη χρέωση ανθρωποωρών σε αντίστοιχα προϊόντα. Είναι δυνατή η δημιουργία ποικίλων αναφορών, που αξιοποιούν τις συλλεγόμενες πληροφορίες, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της διοίκησης.

➤ 4δ Τρόποι αξιολόγησης του προσωπικού

Ποιος διενεργεί την αξιολόγηση;

- ✓ Άμεσος προϊστάμενος
- ✓ Εργαζόμενος (αυτοαξιολόγηση)
- ✓ Υφιστάμενοι
- ✓ Ομοιόβαθμοι
- ✓ Πελάτες
- ✓ Όλοι («κυκλική αξιολόγηση» των 360 μοιρών)

Μέθοδοι αξιολόγησης

- ✓ Βάσει αποτελεσμάτων ή βάσει προτύπων απόδοσης
- ✓ Βάσει κριτηρίων
- ✓ Βάσει σύγκρισης των εργαζομένων

Αξιολόγηση με τη βοήθεια ειδικών

- ✓ Αξιολόγηση με τη βοήθεια ψυχολόγων (τεστ συναισθηματικής νοημοσύνης).
- ✓ Κέντρα Αξιολόγησης (Διενεργείται από ομάδα ειδικών, κυρίως βιομηχανικών ψυχολόγων, οι οποίοι έρχονται σε επαφή με τους αξιολογούμενους εκτός περιβάλλοντος εργασίας).

➤ **4ε Έντυπο Αξιολόγησης**

ΕΝΤΥΠΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΟΥΜΕΝΟΥ

Επώνυμο : _____ Όνομα : _____
Ημερ. Γέννησης : _____ Αρ. Ταυτότητας: _____
Αρ. Φακέλου : _____
Τμήμα/Υπηρεσία: _____ Θέση: _____
Ημερ. Πρόσληψης: _____
Ημερ. Προαγωγής στην τωρινή θέση Μισθοδοτική
Κλίμακα: _____ Ημερ. Προσαύξησης: _____

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ Α΄ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗ

Επώνυμο: _____ Όνομα: _____
Θέση: _____ Τμήμα/Υπηρεσία: _____
Υπογραφή: _____ Ημερομηνία: _____

3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ Β΄ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗ ή ΠΡΟΣΥΠΟΓΡΑΦΟΝΤΟΣ

Επώνυμο: _____ Όνομα: _____
Θέση: _____ Τμήμα/Υπηρεσία: _____
Υπογραφή: _____ Ημερομηνία: _____

Έντυπο αξιολόγησης
ΑΤΟΜΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΟΥΜΕΝΟΥ
(ΑΥΤΟΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ)

α) Νέα Προσόντα Ακαδημαϊκά/Επαγγελματικά:
.....
.....
.....

β) Εκπαίδευση– Επιμόρφωση-Σεμινάρια Αντικείμενο επιμόρφωσης Φορέας
Διάρκεια
.....
.....

γ) Περιγράψετε τις κυριότερες υπηρεσιακές εργασίες/δραστηριότητές σας
κατά τη διάρκεια του έτους
.....
.....
.....

➤ 4στ Προκήρυξη θέσεων εργασίας

εργαστείτε
στην ομάδα μας

Εργαστείτε στην ΑΜΑΛΘΕΙΑ

Η προσωπικότητα, η εργατικότητα, η ικανότητα σχεδιασμού και ανάπτυξης, η ανάληψη πρωτοβουλιών, το ομαδικό πνεύμα και η αφοσίωση είναι κάποια από τα βασικά χαρακτηριστικά που αναζητούμε στους υποψηφίους εργαζομένους για να στελεχώσουν θέσεις στα τμήματα της ΑΜΑΛΘΕΙΑ.

Αν διαθέτετε λοιπόν τα παραπάνω χαρακτηριστικά και παράλληλα επιθυμείτε να «γευτείτε» τη φιλικότητα και την οικειότητα μιας οικογενειακής επιχείρησης συνδυασμένη με την ασφάλεια και τις προοπτικές μιας δυναμικής ανώνυμης εταιρίας, σε ένα εργασιακό περιβάλλον το οποίο παρακινεί αποτελεσματικά τον εργαζόμενο, παρακαλούμε όπως μας αποστείλετε το βιογραφικό σας για να εξετάσουμε το ενδεχόμενο συνεργασίας.

Υπεύθυνος επικοινωνίας:

Email: press@amalueia.eu

URL: www.facebook.com/Amalueia.SA

Tel: 26810 67500

Fax: 26810 67502

Mob: 6977095665



Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΖΗΤΑ ΝΑ ΠΡΟΣΛΑΒΕΙ:

AssistantTradeMarketing

Απαραίτητα προσόντα:

- Κάτοχος μεταπτυχιακού τίτλου κατεύθυνσης Marketing / Retail Business
- Απόφοιτος σχολής ΑΕΙ στη Διοίκηση Επιχειρήσεων ή στο Marketing
- Άριστη γνώση Αγγλικών
- Εμπειρία τουλάχιστον 2 ετών σε ανάλογη θέση στο κλάδο των FMCG
- Πολύ καλή γνώση χειρισμού προγραμμάτων OFFICE & SAP

- Ηλικία μέχρι 33 ετών
- Κάτοχος ερασιτεχνικού διπλώματος οδήγησης
- Δυνατότητα να ταξιδεύει συχνά εκτός Αττικής
- Στρατιωτικές υποχρεώσεις εκπληρωμένες

Αναλυτής Εργαστηρίου Ποιοτικού Ελέγχου

Απαραίτητα προσόντα:

- Απόφοιτος σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων (ATEI), ή Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής (ATEI)
- Πολύ καλή γνώση Αγγλικής Γλώσσας
- Ικανότητα εκτέλεσης στατιστικών ταξινομήσεων και μαθηματικών αναλύσεων
- 2- 4 έτη προϋπηρεσία σε ανάλογη θέση στο χώρο των τροφίμων κρίνεται επιθυμητή
- Πολύ καλή γνώση εφαρμογών προγραμμάτων OFFICE
- Ηλικία μέχρι 32 ετών
- Κάτοχος διπλώματος οδήγησης
- Στρατιωτικές υποχρεώσεις εκπληρωμένες

Επιθεωρητής Πωλήσεων

Απαραίτητα προσόντα:

- Απόφοιτος τριτοβάθμιας εκπαίδευσης με κατεύθυνση Διοίκηση Επιχειρήσεων ή Οικονομικά
- Άριστη γνώση Αγγλικών
- Εμπειρία σε ανάλογη θέση στο κλάδο των τροφίμων κρίνεται απαραίτητη
- Πολύ καλή γνώση χειρισμού προγραμμάτων OFFICE
- Ηλικία μέχρι 33 ετών
- Κάτοχος ερασιτεχνικού διπλώματος οδήγησης
- Στρατιωτικές υποχρεώσεις εκπληρωμένες

Junior Key Account Manager

Απαραίτητα προσόντα:

- Απόφοιτος τριτοβάθμιας εκπαίδευσης με κατεύθυνση Διοίκηση Επιχειρήσεων ή Οικονομικά ή Marketing
- Άριστη γνώση Αγγλικών
- Εμπειρία σε ανάλογη θέση στο κλάδο των FMCG κρίνεται απαραίτητη
- Γνώσεις & τεχνικές Trade Marketing θα αποτελέσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα
- Πολύ καλή γνώση χειρισμού προγραμμάτων OFFICE
- Ηλικία μέχρι 32 ετών
- Κάτοχος ερασιτεχνικού διπλώματος οδήγησης
- Στρατιωτικές υποχρεώσεις εκπληρωμένες

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ – ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

➤ 5α Δελτία τύπου

Άρτα 20 Δεκ 2015

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Ανακαλύψτε τη γεύση της αφθονίας

Σας καλούμε όλους στις 15 Ιαν 2016 στα εγκαίνια της νέας υπερσύγχρονης μονάδας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων της ΑΜΑΛΘΕΙΑΣ που θα πραγματοποιηθούν στην εργοστασιακή μονάδα στην Άρτα. Μια επένδυση περίπου 5 εκατομμυρίων ευρώ από την ΑΜΑΛΘΕΙΑ που θα δώσει ζωή στην περιοχή, περιοχή που επιλέχθηκε για να βρίσκεται όσο το δυνατόν πιο κοντά στον Έλληνα παραγωγό.

Κατά της διάρκεια των εγκαινίων θα παρουσιάσουμε το στρατηγικό πλάνο ανάπτυξης και δραστηριοποίησης της εταιρείας μας.

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ, είναι μια νέα γαλακτοβιομηχανία που σύντομα θα κατακτήσει την κορυφή της Ελληνικής αγοράς και ελπίζουμε και ένα μεγάλο μέρος της Ευρωπαϊκής.

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ παρουσιάζει τα πρωτοποριακά, πολύ αγνά προϊόντα της, χάρη στο 100% Ελληνικό γάλα, εξαιρετικής ποιότητας, που συλλέγεται καθημερινά από 613 χωριά και περισσότερους από 5.500 Έλληνες μικρούς και μεγάλους παράγωγους. Η γεύση των προϊόντων μας αρκεί για να πείσει τον οποιοδήποτε για την αξία της. Η γεύση αυτή είναι η γεύση του τόπου μας, η γεύση του καλού, είναι ο λόγος που τα προϊόντα ΑΜΑΛΘΕΙΑ θα κερδίσουν σύντομα μια ξεχωριστή θέση στην καρδιά και στο τραπέζι των καταναλωτών.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες μας www.amalueia.eu <https://www.facebook.com/Amalueia.SA> , <https://www.instagram.com/amalueia.eu/>



Στοιχεία επικοινωνίας:

ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.: Σταυραντώνης Γεώργιος Δντής Δημοσίων Σχέσεων, Έρευνας και ανάπτυξης email: press@amalueia.eu, τηλ. 26810 67500

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ **Λειτουργία αυτόματου πωλητή γάλατος**



Η γαλακτοβιομηχανία «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» προχώρησε στην εγκατάσταση, σε κεντρικό σημείο της πόλης της Άρτας «Πλατεία Αγ. Δημητρίου», σε χώρο που διατέθηκε για αυτόν τον σκοπό από τον Δήμο Αρταίων, αυτόματου πωλητή γάλακτος. Η έναρξη λειτουργίας του πρώτου αυτόματου πωλητή γάλακτος στην περιοχή θα γίνει την Κυριακή 21 Μαΐ. 2017. Ο αυτόματος πωλητής θα παρέχει στους καταναλωτές φρέσκο αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα σε εξαιρετικά χαμηλή τιμή.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες μας www.amalueia.eu <https://www.facebook.com/Amalueia.SA> , <https://www.instagram.com/amalueia.eu/>



Στοιχεία επικοινωνίας:

ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.: Σταυραντώνης Γεώργιος Δντής Δημοσίων Σχέσεων, Έρευνας και ανάπτυξης email: press@amalueia.eu, τηλ. 26810 67500

➤ 5β Το κοινωνικό μας έργο

Εταιρική κοινωνική ευθύνη ΑΜΑΛΘΕΙΑ

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΚΟΝΤΑ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ: Τα στάδια δημιουργίας ενός νέου προϊόντος της ΑΜΑΛΘΕΙΑ παρακολούθησαν φοιτητές Πανεπιστημίων όλης της χώρας, στο πλαίσιο ημερήσιου προγράμματος ξενάγησης στις εγκαταστάσεις της εταιρείας. Η ξενάγηση πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας «Πανόραμα Επιχειρηματικότητας και Σταδιοδρομίας».

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΕΥΠΑΘΕΙΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΟΜΑΔΕΣ

Εξάλλου, για όλο τον μήνα Δεκέμβριο, η ΑΜΑΛΘΕΙΑ χορήγησε 750 φιάλες ημερησίως σε ευπαθείς κοινωνικά ομάδες, σε όλους τους δήμους της Άρτας, καθώς επίσης σε Ιδρύματα και κοινωνικούς φορείς, οι οποίοι έχουν αναλάβει να διανέμουν αυτή την ποσότητα του γάλακτος σε αναξιοπαθούντες συμπολίτες μας.

Χορήγησε επίσης 1.200 διατακτικές των 50 ευρώ στους δήμους και φορείς της Άρτας. Μέσω των κοινωνικών τους υπηρεσιών, μοιράστηκαν σε ευάλωτες ομάδες της περιοχής, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να ψωνίσουν τρόφιμα από καταστήματα του νομού με τα οποία συνεργάζεται η ΑΜΑΛΘΕΙΑ.



ΚΑΝΕΝΑ ΠΑΙΔΙ ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΑ

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΚΟΝΤΑ ΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ χορήγησε περίπου 200.000 ευρώ στους αγρότες και κτηνοτρόφους που συνεργάζονται μαζί της. Η ενίσχυση αφορούσε στα αγροτικά και κτηνοτροφικά προϊόντα, των οποίων οι τιμές ήταν ιδιαίτερα χαμηλές κατά τη φετινή περίοδο. Στους αγελαδοτρόφους και αιγοπροβατοτρόφους δόθηκε επιπλέον τιμή ενός λεπτού και δύο λεπτών αντιστοίχως για το πρώτο εξάμηνο του 2016. Επίσης, η ΕΑΣ Βόλου εφάρμοσε νέα πολιτική πληρωμής των κτηνοτρόφων. Συγκεκριμένα, η ποσότητα του γάλακτος, η οποία παραδίδεται κάθε μήνα, θα εξοφλείται έως τις 5 του επόμενου μηνός.

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΚΟΝΤΑΣ ΣΤΟΥΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ

Χορηγήθηκαν επίσης 15 υποτροφίες σε φοιτητές ΑΕΙ και ΤΕΙ, ύψους 400 ευρώ μηνιαίως για χρονικό διάστημα εννέα μηνών, δηλαδή όλης της σπουδαστικής χρονιάς. Το ποσό κατατίθενται στους λογαριασμούς των δικαιούχων που άνοιξε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Άρτας. Οι φοιτητές και σπουδαστές είναι όλοι παιδιά αγροτικών οικογενειών, κυρίως των περιοχών που εντάσσονται στον Συνεταιρισμό. Πρόκειται για νέους που σπουδάζουν σε πόλεις εκτός του γεωγραφικού διαμερίσματος Ηπείρου. Στόχος του Συνεταιρισμού είναι οι υποτροφίες να δίνονται τουλάχιστον για τα επόμενα 5 χρόνια.

ΔΩΡΕΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ προχώρησε στη δωρεά δύο ασθενοφόρων πλήρως εξοπλισμένων, με προδιαγραφές ΕΚΑΒ, αξίας 120.000 ευρώ. Το ένα θα

παραδοθεί και θα χρησιμοποιηθεί από το Κέντρο Υγείας Βουλγαρελίου και το δεύτερο από το Γενικό Νοσοκομείο Άρτας. Τα ασθενοφόρα έχουν ήδη παραγγελθεί και θα παραδοθούν σε περίπου τρεις μήνες.

ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Παρουσία σημαντικής προσφοράς έδωσε η ΑΜΑΛΘΕΙΑ και στον τομέα της ασφάλειας. Συγκεκριμένα, στην Αστυνομική Διεύθυνση Άρτας χορηγήθηκε εξοπλισμός αξίας 45.000 ευρώ για την Ομάδα Πρόληψης Καταστολής Εγκλήματος, την ομάδα ΔΙΑΣ, τους δικυκλιστές και το Τμήμα Δίωξης Ναρκωτικών.

ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ, στο πλαίσιο του ολοκληρωμένου προγράμματος Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης που υλοποιεί, διενεργεί μια σειρά εκπαιδευτικών και ψυχαγωγικών επισκέψεων σε παιδικούς σταθμούς και νηπιαγωγεία της περιφέρειας Ηπείρου, με στόχο την εκπαίδευση και ενημέρωση των μικρών παιδιών, σε θέματα ισορροπημένης και υγιεινής διατροφής. Οι επισκέψεις αυτές πραγματοποιούνται από άρτια εκπαιδευμένες Συμβούλους του Κέντρου Ενημέρωσης ΑΜΑΛΘΕΙΑ, που εξειδικεύεται σε θέματα διατροφής και υγείας, και στοχεύουν στην ουσιαστική προσφορά στους τομείς της Παιδείας, της Υγείας και του Πολιτισμού.

➤ 5γ Χορηγίες της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ»

- ✓ Αναλυτικά οι χορηγίες και δωρεές περιλαμβάνουν:
- ✓ Γενικό Νοσοκομείο Άρτας – 100.000 ευρώ
- ✓ Γηροκομείο Ιεράς Μητροπόλεως Άρτας ΓΕΩΡΓΙΟΥ & ΣΟΦΙΑΣ ΜΑΤΣΟΥ Ι.Μ. Φανερωμένης - 60.000 ευρώ
- ✓ Σχολεία Άρτας – 87.000 ευρώ
- ✓ Δήμος Αρταίων – 40. 000 ευρώ
- ✓ Δήμος Γεωργίου Καραϊσκάκη – 40. 000 ευρώ
- ✓ Δήμος Νικολάου Σκουφά – 40. 000 ευρώ
- ✓ Δήμος Κεντρικών Τζουμέρκων – 40. 000 ευρώ
- ✓ Γυμν. Αθλητικός Σύλλογος Αναγέννηση Άρτας – 10.000 ευρώ
- ✓ Αθλητική Ένωση Δόξας Πύρρου Άρτας – 10.000 ευρώ
- ✓ Γυμναστικός Σύλλογος Άρτας «ΑΝΩ ΠΟΛΗ» – 10.000 ευρώ

➤ 5δ Περιβαλλοντολογική δράση

Η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ», από την πρώτη στιγμή της ίδρυσής της, είναι ευαισθητοποιημένη σε θέματα που αφορούν στην προστασία του περιβάλλοντος. Σεβόμενη τους εργαζόμενούς της και τους κατοίκους της περιοχής και σε πλήρη συμμόρφωση με την κείμενη νομοθεσία έλαβε εξ αρχής μέτρα για τη διασφάλιση της βιώσιμης ανάπτυξης της περιοχής και για την προστασία του οικοσυστήματος. Η εταιρεία επενδύει δυναμικά

προς αυτή την κατεύθυνση και η περιβαλλοντική πολιτική της περιλαμβάνει αρκετές πρακτικές.

Λειτουργεί στις εγκαταστάσεις του εργοστασίου πλήρως εξοπλισμένη μονάδα βιολογικού καθαρισμού, η οποία εκσυγχρονίζεται διαρκώς και επεκτείνεται ανάλογα με τις ανάγκες.

Συμπληρωματικά προς τη λειτουργία του βιολογικού καθαρισμού και πάντα με γνώμονα την αποφυγή της ρύπανσης υπόγειων και επιφανειακών υδάτων, η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ», προχώρησε σε ένα πρόσθετο μέτρο για την προστασία του περιβάλλοντος, στην κατασκευή και λειτουργία μονάδας συμπύκνωσης τυρόγαλου. Το τυρόγαλο είναι ένα από τα πλέον ρυπογόνα απόβλητα των βιομηχανιών γάλακτος. Η μονάδα συμπύκνωσης τυρόγαλου της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» συμπυκνώνει κατά 5 φορές τον όγκο του απόβλητου τυρόγαλου, το οποίο οδηγείται στη συνέχεια σε εγκαταστάσεις άλλων μονάδων προς πλήρη αξιοποίησή του. Η συγκεκριμένη μονάδα συμπύκνωσης και η σημαντική συμβολή της στην προστασία του περιβάλλοντος παρουσιάστηκε μεταξύ άλλων σε ημερίδα με θέμα «Βήματα προς μία βιώσιμη κοινωνία».

Επιπλέον, προστατεύοντας τον «κύκλο του νερού», η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» εφαρμόζει σύστημα εξοικονόμησης νερού στις παραγωγικές της διαδικασίες.

Στο πλαίσιο των περιβαλλοντικών δράσεων γενικότερα η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» έχει συνεργαστεί με την ΜΚΟ ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ για τη συντήρηση του καταφυγίου Αρκούδας στο Νυμφαίο.

Εξάλλου η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» εφαρμόζει την εντός των εγκαταστάσεών της ανακύκλωση όλων των υλικών συσκευασίας που χρησιμοποιεί στις παραγωγικές της διαδικασίες. Με την πλήρη συμμετοχή των εργαζομένων της συγκεντρώνει όλο τον όγκο των απόβλητων ανακυκλώσιμων υλικών (πλαστικά, χαρτί, μέταλλο, ξύλο κ.λ.π) καθώς και ηλεκτρικές/ηλεκτρονικές συσκευές και τα κενά δοχεία μελάνης των εκτυπωτών γραφείου και τα προωθεί σε αδειοδοτημένες εταιρείες ανακύκλωσης.

Σε ό,τι αφορά το θέμα των απόβλητων συσκευασιών της, είναι μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Αξιοποίησης Ανακύκλωσης (ΕΕΑΑ), που συστάθηκε σύμφωνα με το νόμο 2939/2001. Ο νόμος αυτός ήρθε, κατ' επιταγή της Ευρωπαϊκής Εγκυκλίου ΕΚ 94/62, να τονίσει προς όλους τη λογική «Ο ρυπαίνων πληρώνει» και να συμβάλλει σε τεράστιο βαθμό στην προστασία του περιβάλλοντος.

➤ 5ε Διαφήμιση προϊόντων

Η διαφήμιση είναι ένας ακόμη σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει την προσφορά των γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι επιχειρήσεις διαθέτουν μεγάλα ποσά στη διαφήμιση των προϊόντων τους.

Η διαφήμιση μπορεί να γίνει με διάφορες μορφές. Η πιο διαδεδομένη μορφή Διαφήμισης για τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι η τηλεοπτική.

Η μορφή αυτή διαφήμισης είναι και η πιο δαπανηρή για τις επιχειρήσεις καθώς πολλές φορές προκειμένου να είναι όσο πιο ελκυστική γίνεται προσλαμβάνουν διάσημα πρόσωπα (ηθοποιούς, μοντέλα, αθλητές, τραγουδιστές κ.τ.λ.). Βέβαια το κόστος αυτό επιβαρύνει επιπλέον την τιμή του τελικού προϊόντος και κατά συνέπεια τον τελικό καταναλωτή.

Οι μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου των γαλακτοκομικών διαφημίζουν τα προϊόντα τους σε τηλεοπτικά κανάλια εθνικής εμβέλειας ενώ οι μικρομεσαίες και περιφερειακές επιχειρήσεις διαφημίζουν τα προϊόντα τους σε τοπικά κυρίως κανάλια.

Άλλες μορφές διαφήμισης, με μικρότερη απήχηση, είναι η έντυπη διαφήμιση η οποία περιλαμβάνει αφίσες στους δρόμους, σε περιοδικά και εφημερίδες. Οι τελευταίες παρότι κοστίζουν λιγότερο στις εταιρείες δεν είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς κυρίως στην κατηγορία των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Τέλος μία ακόμη μορφή διαφήμισης των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι η διαφήμιση μέσα στα καταστήματα λιανικής πώλησης. Η διαφήμιση αυτή δεν πρέπει να συγχέεται με την προώθηση των προϊόντων και είναι ιδιαίτερα δημοφιλής στην περίπτωση νέων προϊόντων τα οποία είτε προσφέρονται δωρεάν για δοκιμή είτε γίνεται ενημέρωση των καταναλωτών για τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Η εικόνα της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ», η όλη αισθητική που χρησιμοποιεί στις διαφημίσεις της και στην επικοινωνία της είναι η εικόνα μιας Ελλάδας που γνωρίζουμε καλά, παρ' ότι ελάχιστοι έχουμε επαφή μαζί της πια. Η Ελλάδα του χωριού, η Ελλάδα του βοσκού, η Ελλάδα της φύσης. Έχει έναν συμβολισμό όλο αυτό –σ' αυτές τις παράξενες ημέρες που ζούμε.

Μπορεί η ίδια η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» να θέλει απλά να μας παραπέμψει στην παράδοση, για να τονίσει την ποιότητα των προϊόντων της και την γεύση τους που είναι ό,τι πιο κοντινό σ' αυτό που θα έφτιαχνε μόνος του ένας τοπικός παραγωγός, αλλά σε όλους εμάς λένε και κάτι ακόμη αυτές οι εικόνες.

Μας κάνουν να προβληματιστούμε για το πόσο εύκολα ξεχάσαμε την καταγωγή μας, το ποιοι είμαστε και το τι μπορούμε να κάνουμε, για το πόσο εύκολα στήσαμε μια καινούργια ζωή, βασισμένη στον καταναλωτισμό, για το πόσο εύκολα ροκανίσαμε δάνεια σε τρυφηλές συνήθειες, για το πόσο εύκολα γυρίσαμε την πλάτη στην τοπική παραγωγή, γιατί τα «σινιέ» προϊόντα της Δύσης μας υπόσχονταν ένα status symbol που μας άρεσε να πουλάμε στους γύρω μας.

➤ 5στ Έρευνα αγοράς

Τμήμα Μάρκετινγκ
ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

Φύλο: Άνδρας ○ Γυναίκα ○

Ηλικία: < 15 ○ 16-20 ○ 20-30 ○ 30-40 ○ >40 ○

1. Πόσο συχνά καταναλώνετε φρέσκο γάλα;

- ☐ Καθόλου
- ☐ Λίγες φορές τον χρόνο
- ☐ Λίγες φορές την εβδομάδα
- ☐ Λίγες φορές τον μήνα
- ☐ Καθημερινά

2. Τι είδος γάλακτος προτιμάτε;

- ☐ Φρέσκο
- ☐ Πλήρες
- ☐ Άπαχο
- ☐ Σοκολατούχο
- ☐ Σοκολατούχο άπαχο

3. Θεωρείτε ακριβή την τιμή του γάλακτος στην Ελλάδα;

- ☐ Ναι
- ☐ Όχι

4. Ποιοί θα ήταν οι λόγοι που θα σας οδηγούσαν να αλλάξετε εταιρεία;

- ☐ Η τιμή
- ☐ Η ποιότητα

5. Πόσο λίτρα καταναλώνετε την εβδομάδα;

- ☐ Καθόλου
- ☐ 1-3 LT
- ☐ 4-6 LT
- ☐ 7-9 LT
- ☐ Άλλο

6. Έχετε εμπιστοσύνη στο γάλα που αγοράζετε;

- ☐ Καθόλου
- ☐ Λίγο
- ☐ Μέτρια
- ☐ Πάρα πολύ

7. Σας αρέσει η πλαστική διάφανη συσκευασία;

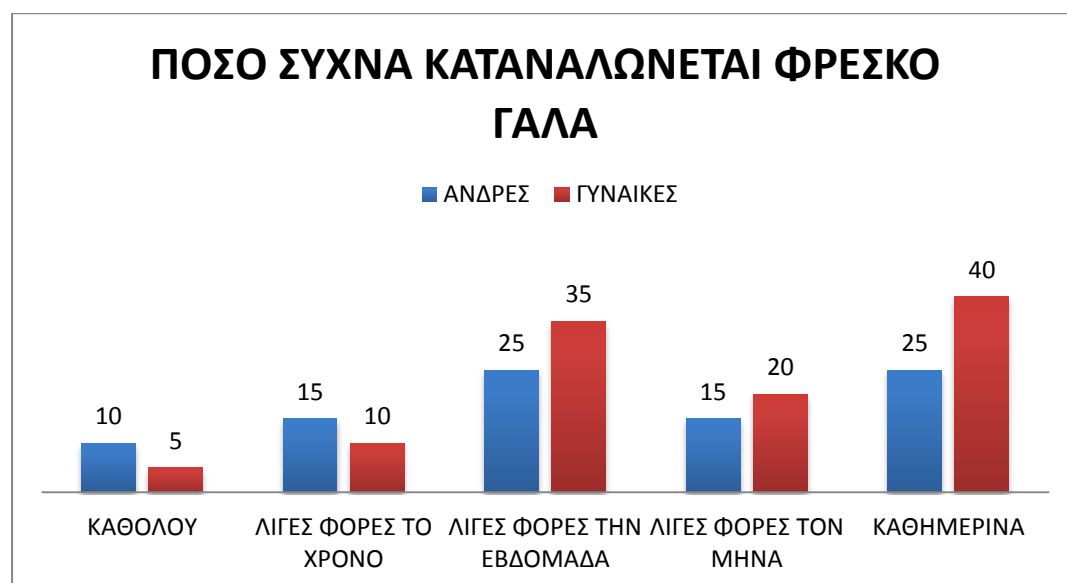
- ☐ Καθόλου
- ☐ Λίγο
- ☐ Πολύ
- ☐ Πάρα πολύ

8. Σας αρέσει η χάρτινη συσκευασία;

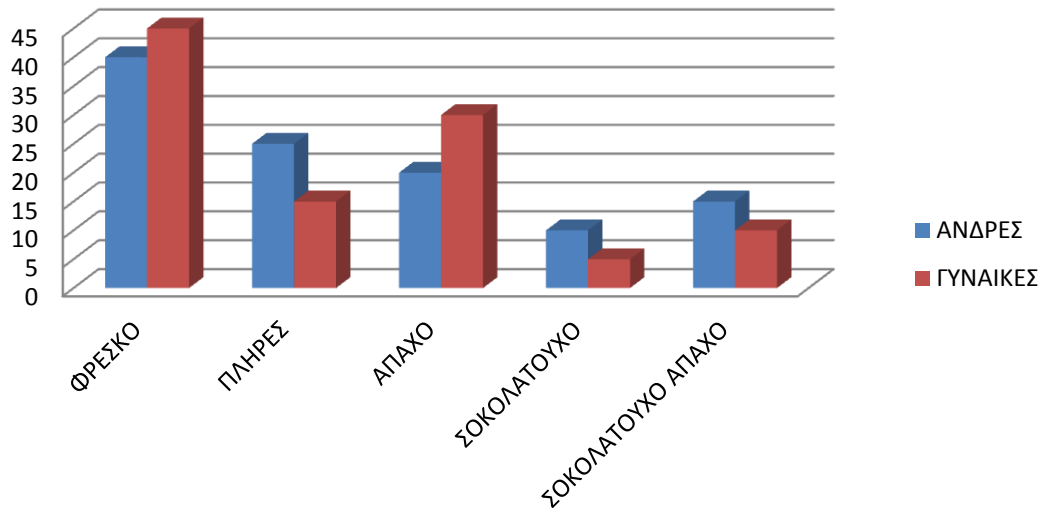
- ☐ Καθόλου
- ☐ Λίγο
- ☐ Πολύ
- ☐ Πάρα πολύ

Σας ευχαριστούμε για την συμμετοχή σας
ΤΜΗΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

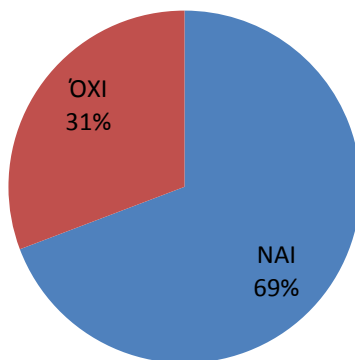
➤ 5ζ Γραφήματα



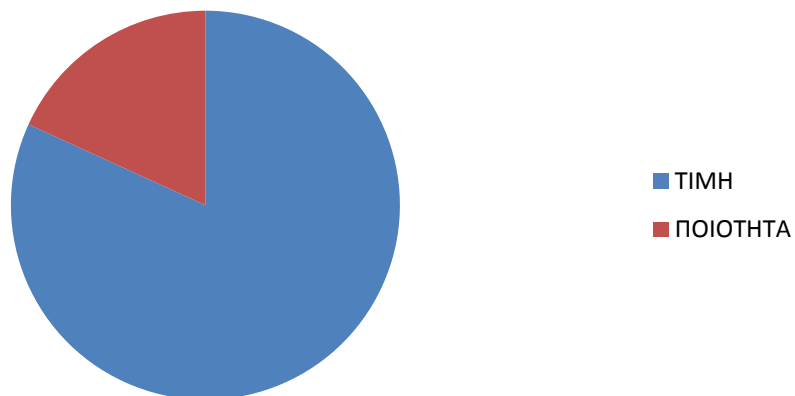
ΤΙ ΕΙΔΟΥΣ ΓΑΛΑ ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ



ΘΕΩΡΕΙΤΕ ΑΚΡΙΒΗ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΛΟΓΟΙ ΑΛΛΑΓΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ – ΔΙΑΝΟΜΗ

➤ 6α Φάρμες

Η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» διαθέτει:

- ✓ 40 ΦΑΡΜΕΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ✓ 20 ΦΑΡΜΕΣ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ✓ 15 ΦΑΡΜΕΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ✓ 1 ΦΑΡΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
- ✓ 1 ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- ✓ 2 ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ✓ ΟΜΑΔΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ



Φυτική παραγωγή

Καλλιέργεια αγνών ζωοτροφών στην πεδιάδα της Νικόπολης

Ο καθετοποιημένος έλεγχος σε όλα τα στάδια της αλυσίδας από το χωράφι έως το ράφι, είναι ο μοναδικός τρόπος για να εξασφαλιστεί η ανώτερη ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ».

Στην πεδιάδα της Νικόπολης στην Πρέβεζα καλλιεργούνται σκληρό και μαλακό σιτάρι, βρώμη, κριθάρι, βίκo, μηδική, αγριαγκινάρα, κτηνοτροφικό κουκί. Τα χωράφια προετοιμάζονται κιόλας από το καλοκαίρι, αμέσως μετά το θέρους της προηγούμενης καλλιεργητικής περιόδου έτσι ώστε να φτιαχτούν οι προϋποθέσεις για επιτυχή νέα παραγωγή.

Κάθε φθινόπωρο ξεκινάει η σπορά των χωραφιών με τον ιδιόκτητο στόλο μηχανημάτων και έμπειρο ανθρώπινο δυναμικό. Ακολουθούν οι σπορές με υψηλής ποιότητας πιστοποιημένους σπόρους σε συνδυασμό με τελευταίας τεχνολογίας μηχανολογικό εξοπλισμό.

Κάθε καλοκαίρι ο θεριζοαλωνισμός των χωραφιών με σιτηρά όσο και η συγκομιδή των κτηνοτροφικών φυτών γίνονται με τον πλήρως εξοπλισμένο στόλο αγροτικών μηχανημάτων της Φάρμας, πετυχαίνοντας συγκομιδή ανώτερης ποιότητας αγροτικών προϊόντων που με τη σειρά τους βέβαια θα δημιουργήσουν υψηλής διατροφικής αξίας σιτηρέσιο για τα εκτρέφόμενα ζώα.

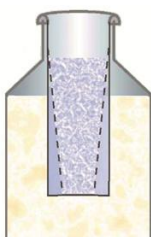


➤ **6β Συλλογή – Μεταφορά Γάλακτος**

Δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία ό,τι το καλής μικροβιακής ποιότητας γάλα παράγεται στο στάβλο, εφόσον φυσικά επικρατούν οι κατάλληλες συνθήκες από πλευράς καθαριότητας και υγιεινής τόσο στο χώρο διαβίωσης των ζώων όσο και στο χώρο της άρμεξης. Εξίσου όμως σημαντικές, για να διατηρηθεί η καλή ποιότητά του γάλακτος, είναι η σωστή συντήρηση του αμέσως μετά την άρμεξη, καθώς και η συλλογή και μεταφορά του σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος, εφόσον η επεξεργασία γίνεται εκτός της κτηνοτροφικής μονάδας.

Όταν οι μονάδες επεξεργασίας είναι μικρές και η συλλογή γάλακτος περιορίζεται στα κοντινά αγροκτήματα, οι μικροοργανισμοί μπορούν να κρατηθούν υπό έλεγχο με ελάχιστη ή καθόλου ψύξη, καθώς οι αποστάσεις είναι μικρές και το γάλα συλλέγεται καθημερινά ή ακόμη και δύο φορές τη μέρα.

Οι σύγχρονες τάσεις όμως, για τη δημιουργία ολοένα και μεγαλύτερων εργοστασίων και τη μεταφορά γάλακτος από απομακρυσμένα σημεία, την αύξηση της παραγωγής, την βελτίωση των προϊόντων και τη μείωση του κόστους, επιβάλλουν την εφαρμογή μέτρων και πρακτικών που θα εξασφαλίζουν ότι το γάλα δεν θα υποβαθμίζεται ποιοτικά. Έτσι, και με την ευρεία πλέον χρήση των παγολεκανών, το γάλα παραλαμβάνεται από ειδικό ψυγείο-βυτιοφόρο όχημα κατευθείαν από το αγρόκτημα.



➤ 6γ Ποιοτικός Έλεγχος



Σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο όπως αυτό οριοθετείται από τους Καν. (ΕΚ) 853, 854 & 882/2004: Οι έλεγχοι για τα κριτήρια του νωπού γάλακτος μπορεί να γίνονται όχι μόνο στο πλαίσιο του αυτοελέγχου αλλά και στο πλαίσιο ενός εθνικού ή περιφερειακού προγράμματος ελέγχου.

Όσες βιομηχανίες διαθέτουν δικό τους αναγνωρισμένο εργαστήριο ή συνεργάζονται με αναγνωρισμένο ιδιωτικό εργαστήριο θεωρούνται αυτοελεγχόμενες. Εργαστήρια τα οποία είναι διαπιστευμένα από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ) κατά ISO 17025:2005 σε αντίστοιχες μεθόδους ποιοτικού ελέγχου του νωπού γάλακτος, καταχωρούνται στον κατάλογο των αναγνωρισμένων εργαστηρίων αυτοελέγχου του φορέα.

Ο έλεγχος της ποιότητας του νωπού γάλακτος που παραλαμβάνεται γίνεται καθημερινά από το εργαστήριο της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» και περιλαμβάνει:

1. Έλεγχο της Ο.Μ.Χ.
2. Έλεγχο της Χημικής Σύστασης:
 - περιεκτικότητα σε Λίπος
 - περιεκτικότητα σε Πρωτεΐνες
 - περιεκτικότητα σε Λακτόζη
 - περιεκτικότητα σε Σ.Υ.Α.Λ.
3. Προσδιορισμό του Σημείου Πήξεως
4. Έλεγχο Σωματικών Κυττάρων
5. Ανίχνευση παρουσίας αντιμικροβιακών παραγόντων
6. Ανίχνευση παρουσίας γίδινου γάλακτος στο πρόβειο



➤ **6δ Δίκτυο διανομής**

Η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» διαθέτει ένα πλήρες δίκτυο διανομής με merchandisers, πωλητές και αντιπροσώπους σε όλη την Ελλάδα με στόχο την άριστη εξυπηρέτηση των πελατών της. Έχει συνεργασίες με όλες τις επώνυμες αλυσίδες super market, Cash & Carry, Catering, χονδρεμπόριο και παράλληλα δραστηριοποιείται στο εξωτερικό με ισχυρό δίκτυο αντιπροσώπων. Στόχος της «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» αποτελεί η συνεχής βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων της, η κυκλοφορία καινοτόμων γευστικών προϊόντων καθώς και η συνεχής αναβάθμιση των παρεχόμενων υπηρεσιών της, με απώτερο σκοπό την μεγαλύτερη δυνατή ικανοποίηση των αναγκών των πελατών της.

ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

- Αθήνα Τροφοδοτούν όλο το Ν. Αττικής
- Καλαμάτα και Πάτρα Τροφοδοτούν την Πελοπόννησο
- Λάρισα και Λαμία Τροφοδοτούν την Θεσσαλία
- Ιωάννινα Τροφοδοτούν όλη την Ήπειρο
- Θεσσαλονίκη, Καβάλα και Αλεξανδρούπολη Τροφοδοτούν την Θράκη και την Μακεδονία

ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

[illegible]

ΔΕΛΤΙΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ – ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ

ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΕΠΑΡΧΙΑΚΗ ΟΔΟΣ

ΑΡΤΑΣ - ΧΑΝΟΠΟΥΛΟΥ 47100, ΑΡΤΑ

ΤΗΛ. 26810 67500, FAX 2681067502

Email: press@amalueia.eu,

Website: www.facebook.com/Amalueia.SA



ΔΕΛΤΙΟ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ

ΠΡΟΣ.....

Δ/ΝΣΗ.....

ΈΔΡΑ.....

ΑΦΜ.....ΔΟΥ.....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ

ΑΜΑΛΘΕΙΑ
ΣΤΑΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΘΕΟΥΣ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΕΛΣ

ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ
ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΕΠΑΡΧΙΑΚΗ ΟΔΟΣ
ΑΡΤΑΣ - ΧΑΝΟΠΟΥΛΟΥ 47100, ΑΡΤΑ
ΤΗΛ. 26810 67500, FAX 2681067502
Email: press@amalueia.eu,
Website: www.facebook.com/Amalueia.SA



ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ

ΑΠΟ.....
Δ/ΝΣΗ.....
ΈΔΡΑ.....
ΑΦΜ.....ΔΟΥ.....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ

➤ **6ε Πιστοποιητικά ποιότητας – ελέγχου**

Πιστοποιητικό Συμμόρφωσης Συστήματος Ποιότητας Τροφίμων, σύμφωνα με το Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001 και Πιστοποίησης Συμμόρφωσης Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (HACCP), σύμφωνα με το Πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 απέκτησε πρόσφατα η «ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.».

Η πιστοποίηση της εταιρίας έγινε για:

- ✓ Τη συλλογή νωπού γάλακτος.
- ✓ Το σχεδιασμό και παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος, γάλακτος με κακάο, ξινογάλακτος, σκληρών τυριών και γιαούρτης παραδοσιακού τύπου.
- ✓ Εμπορία και διανομή γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η πιστοποίηση αυτή ήρθε να συμπληρώσει την επεκτατική δραστηριότητα της εταιρίας και να καταξιώσει τις προσπάθειες όλων μας, στο να προσφέρουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας στο καταναλωτικό κοινό. Η απόκτηση τόσο του πιστοποιητικού HACCP όσο και του πιστοποιητικού ISO 9001, αποτελεί ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι των άλλων εταιριών του κλάδου και είναι αποτέλεσμα της αναβάθμισης των παρεχόμενων υπηρεσιών ενώ θα εδραιώσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών για τα προϊόντα μας.

➤ **6στ Διακρίσεις**



- ✓ Τιμητική διάκριση από την Τράπεζα Τροφίμων Θεσσαλονίκης ως αναγνώριση της στήριξης της ΑΜΑΛΘΕΙΑ
- ✓ Διάκριση στα CREATIVE GREECE AWARDS 2017 για τον τομέα της εξωστρέφειας
- ✓ Διάκριση για την «ΑΜΑΛΘΕΙΑ» στο διαγωνισμό Best Workplace 2007.



QUALITY MANAGEMENT



ISO 22000:2016



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο ΑΣΦΑΛΕΙΑ – ΜΗΧΑΝΟΓΡΑΦΗΣΗ



➤ 7α Ασφάλεια

Για την ασφάλεια των εργαζομένων είναι απαραίτητοι κανόνες που θα τηρούνται από όλους έτσι ώστε να περιοριστούν τα ατυχήματα . Χρήσιμα επίσης είναι και κάποια σχετικά μέτρα ασφαλείας ώστε να νιώθουν άνετα στο χώρο εργασίας τους. Για παράδειγμα απαιτείται:

- ✓ εύκολη πρόσβαση στις εξόδους κινδύνου σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- ✓ ετοιμότητα παροχής πρώτων βοηθειών και σωστής νοσοκομειακής περίθαλψης σε περίπτωση ατυχήματος και σωστή αποθήκευση επικίνδυνων και εύφλεκτων υλών για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Χρειάζεται κατάλληλη εκπαίδευση του προσωπικού για τους :
- ✓ κανόνες ασφαλείας κατά την χρήση μηχανημάτων.
- ✓ σωστή διαχείριση ή καταστροφή των τοξικών και επικίνδυνων αποβλήτων, καθώς και μολυσματικών και ραδιενεργών υλικών για την προστασία του περιβάλλοντος.
- ✓ Ανάλυση υποχρεώσεων για συχνή επιθεώρηση των εργασιακών χώρων.
- ✓ εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού όταν παίρνονται καινούρια μέτρα ασφαλείας.
- ✓ Πρέπει ανά κάποιο χρονικό διάστημα να ελέγχεται η σταθερότητα, η στερεότητα η αντοχή και η ευστάθεια των κτηρίων, οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι σύμφωνες με τις διατάξεις του "κανονισμού εσωτερικών ηλεκτρικών εγκαταστάσεων" και πρέπει να τηρούνται οι κανόνες σε περίπτωση αλλαγών, προσθηκών κλπ.
- ✓ Οι θύρες εξόδου στις εξόδους κινδύνου πρέπει να ανοίγουν προς τα έξω, να είναι εμφανείς (κατάλληλος φωτισμός και σήμανση) και να μπορούν όλοι οι εργαζόμενοι να εκκενώνουν γρήγορα τα κτίρια και με συνθήκες πλήρους ασφαλείας.
- ✓ Ανάλογα με τις διαστάσεις και την χρήση των κτιρίων και τον υπάρχοντα εξοπλισμό, οι χώροι εργασίας πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με κατάλληλο και επαρκή εξοπλισμό πυρανίχνευσης και συστήματα συναγερμού (π.χ. ανιχνευτές καπνού, ειδικοί ανιχνευτές για διαρροές υγραερίου) πρέπει να υπάρχουν σε εμφανή σημεία πυροσβεστήρες ανάλογα με το είδος των υλικών που χρησιμοποιούνται (π.χ. διοξειδίου

του άνθρακα ή σκόνης αντί νερού για πυρκαγιές από χημικές ουσίες). Η χρήση των πυροσβεστήρων να είναι εύχρηστη και οι εργαζόμενοι να γνωρίζουν το χειρισμό τους.

- ✓ Στους χώρους εργασίας πρέπει να υπάρχει επαρκής νωπός αέρας, ώστε να μην εισπνέουν οι εργαζόμενοι τοξικές ουσίες που πιθανών να παράγονται.
- ✓ Πρέπει να υπάρχει επαρκής φυσικός φωτισμός. Παράθυρα και φεγγίτες πρέπει να είναι σχεδιασμένα ώστε να καθαρίζονται και να συντηρούνται με ευχέρεια και ασφάλεια. Πρέπει να ανοίγουν σε περίπτωση εκτάκτων αναγκών και εξαερισμού.
- ✓ Θύρες και πύλες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ασφαλή υλικά και να είναι κατάλληλες για τους χώρους εργασίας, οδούς διαφυγής, αποθήκες κλπ.
- ✓ Οι εργαζόμενες που είναι έγκυες ή γαλουχούσες μητέρες θα πρέπει να τους παρέχεται χρόνος ανάπαυσης σε κατάλληλες συνθήκες.
- ✓ Εφόσον οι εργαζόμενοι φορούν ειδικά ρούχα εργασίας πρέπει να τους διατίθενται αποδυτήρια, τα οποία πρέπει να διαθέτουν ατομικά ερμάρια. Εάν οι συνθήκες εργασίας το απαιτούν (επικίνδυνες ουσίες, υγρασία, ρύποι) πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστά ερμάρια για τον ιματισμό εργασίας.
- ✓ Εφόσον επιβάλλεται από το είδος της δραστηριότητας ή από την υγιεινή, πρέπει να υπάρχουν επαρκή και κατάλληλα λουτρά και νιπτήρες, χωριστά για άνδρες και γυναίκες, με ζεστό και κρύο νερό.
- ✓ πρέπει να υπάρχουν ένας ή περισσότεροι χώροι πρώτων βοηθειών και απαιτούμενα υλικά πρώτων βοηθειών. Πρέπει να υπάρχει ένα ή περισσότερα άτομα εκπαιδευμένα στην παροχή πρώτων βοηθειών.
- ✓ Τέλος ο σχεδιασμός των κτιρίων και πρόσβασης προς τους εργασιακούς χώρους πρέπει να γίνεται και για τις ανάγκες των εργαζομένων που είναι άτομα με ειδικές ανάγκες.

➤ **7β Απαιτούμενη ενδυμασία για το χώρο παραγωγής**

Η είσοδος στους χώρους παραγωγής γίνεται μόνο για περιορισμένο αριθμό εργαζομένων και πριν την είσοδο στο χώρο παραγωγής επιβάλλεται η παρακάτω ενδυμασία:



Η στολή του προσωπικού περιλαμβάνει σκουφάκι - ολόσωμη στολή και ειδικές θήκες για κάλυψη των υποδημάτων



ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ



ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

➤ 7γ Μηχανογράφηση

Όλα τα μηχανογραφικά συστήματα παρουσιάζουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. Υπάρχουν πολλά είδη πληροφοριακών συστημάτων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανάλογα με τις ανάγκες και τις οικονομικές δυνατότητες της επιχείρησης. Τα σημαντικότερα πληροφοριακά συστήματα είναι τα εξής:

- ✓ SCMS (Supplier and Contract Management System /Συστήματα Διαχείρισης Αλυσίδας Εφοδιασμού)
- ✓ KMS (Knowledge Management Systems / Συστήματα Διαχείρισης Γνώσης)
- ✓ OAS (Office Automation Systems / Συστήματα Αυτοματοποίησης Γραφείου)
- ✓ TPS (Transaction Processing Systems / Συστήματα Επεξεργασίας Συναλλαγών)
- ✓ ERP (Enterprise resource planning / Συστήματα Ενδοεπιχειρησιακού Σχεδιασμού)
- ✓ ESS (Executive Support Systems /Συστήματα Υποστήριξης Διοίκησης)
- ✓ DSS (Decision Support Systems /Συστήματα Υποστήριξης Απόφασης)
- ✓ MIS (Management Information Systems /Διοικητικά Συστήματα Πληροφόρησης.